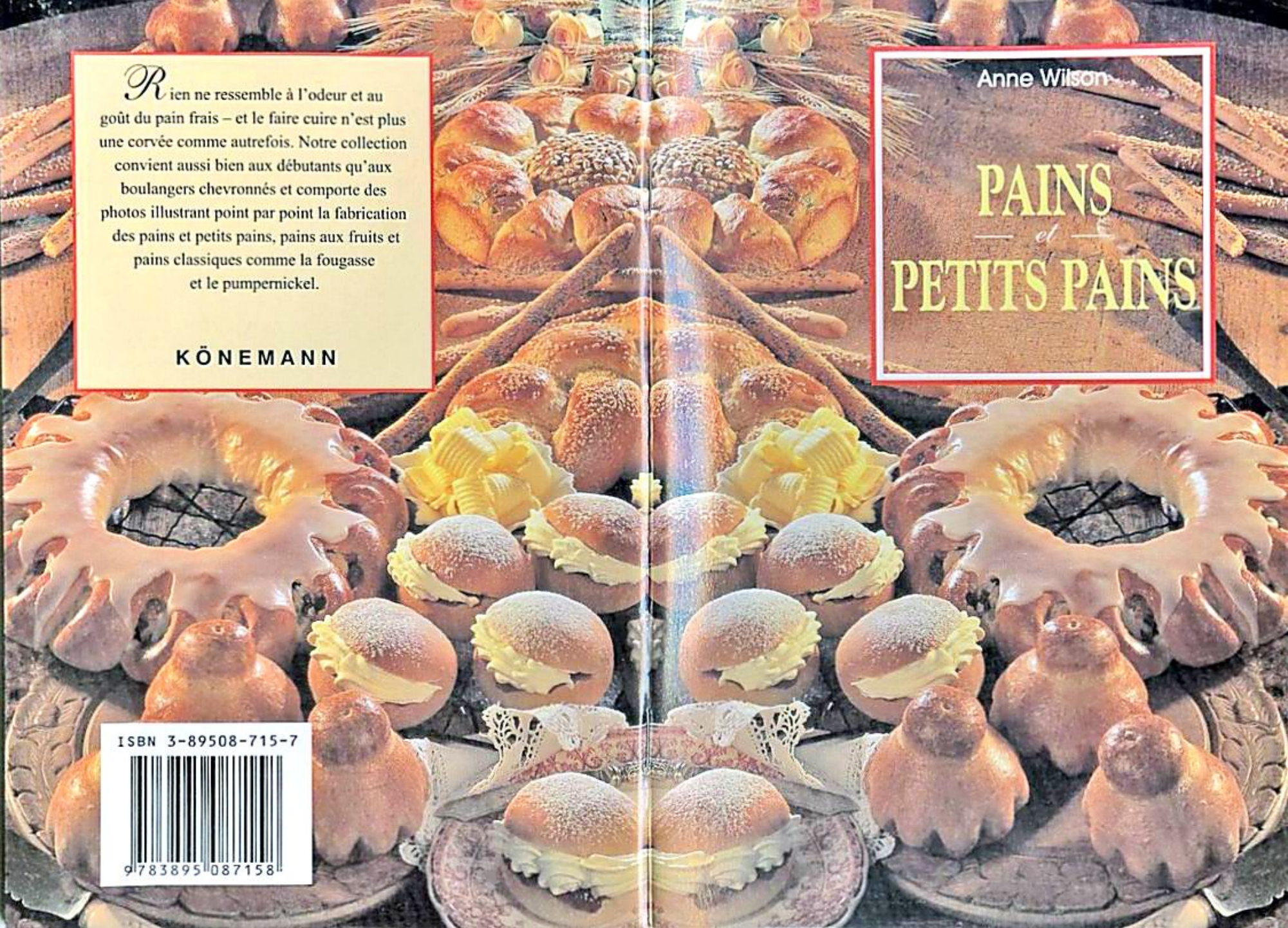


Rien ne ressemble à l'odeur et au goût du pain frais – et le faire cuire n'est plus une corvée comme autrefois. Notre collection convient aussi bien aux débutants qu'aux boulangers chevronnés et comporte des photos illustrant point par point la fabrication des pains et petits pains, pains aux fruits et pains classiques comme la fougasse et le pumpernickel.

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-715-7
9 783895 087158

Anne Wilson

PAINS et PETITS PAINS

Précisions utiles

Très facile

Facile

Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiquées

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © Murdoch Books 1995
Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.
Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie
Titre original : Classic Essential Bread And Buns

© 1997 pour l'édition française
KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126
D-50968 Cologne
Traduction : Marie-Anne Trémeau-Böhm, Cologne
Réalisation : Studio PASTRE, Toulouse
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine
ISBN 3-89508-715-7

10 9 8 7 6 5 4

Anne Wilson

PAINS *et* PETITS PAINS

KÖNEMANN

- Le plaisir de faire du pain -

Faire du pain peut paraître décourageant au cuisinier le plus expérimenté, car cela évoque la corvée du temps jadis, aux rites mystérieux et aux pièges éventuels. Que faire si la pâte ne lève pas ? Pourquoi me donner du mal alors que je peux aller acheter du pain à côté ? Mais quand votre cuisine embaumera le pain, quand vous couperez la première tranche et goûterez une bouchée de ce pain, vous saurez pourquoi vous vous êtes donné du mal. Et avec les techniques actuelles, comme four à thermostat et levure efficace, faire du pain est beaucoup plus facile que par le passé.
Pour réussir son pain, il importe de comprendre comment chaque étape contribue à la réalisation du produit final.

Levure en poudre : dissoudre de la levure dans de l'eau tiède, ajouter un peu de sucre pour activer le processus. Au bout de 5 mn dans un endroit chaud, le mélange est mousseux et son volume a légèrement augmenté. Dans le cas contraire, le jeter et recommencer. Pour nos recettes, nous avons utilisé de la levure en poudre parce qu'on en trouve facilement au supermarché, qu'on peut la conserver à la maison et que la date limite de consommation est imprimée sur le sachet.

Levure de boulanger : la levure fraîche comprimée peut remplacer la levure en poudre ; 15 g de levure de boulanger correspondent à 7 g de levure de boulanger en poudre. On trouve de la levure de boulanger dans les boutiques de produits diététiques ; il arrive pourtant qu'on ait des difficultés à s'en procurer, de plus, elle ne se conserve pas longtemps.
Une fois que le mélange est mousseux, on peut l'incorporer à la farine et aux autres ingrédients.

Farine : la teneur en humidité de la farine peut varier grandement entre les différentes marques et même entre les lots. Nous avons donc indiqué une quantité minimum et une quantité maximum de farine (par exemple 3-3 1/2 tasses de farine). Ne faites pas une pâte trop sèche - car elle absorbera encore de la farine pendant le pétrissage.

Pétrissage : cette étape capitale détermine la texture du pain. Ne soyez pas tenté d'abandonner au bout de 5 mn. Le pétrissage est simple et il est facile d'acquérir le bon rythme. Saisissez votre pâte à pleines mains ; d'une main poussez vers l'avant, de l'autre tirez dans l'autre sens. Pliez la pâte et faites-lui faire un quart de tour, recommencez. Une fois que vous aurez terminé, mettez-la en boule ; elle doit être homogène et souple. Pour obtenir une pâte molle, par exemple une pâte à brioche, on emploie une raclette pour rassembler la pâte, tandis que l'autre main étire la pâte et la jette contre le plan de travail.

Levage : mettre la pâte dans une terrine légèrement graissée, afin qu'elle ne colle pas, recouvrir avec un plastique légèrement graissé ou un torchon fariné. Laisser lever à couvert dans un endroit chaud (la température idéale est d'environ 30°C). Ne mettez pas la pâte dans un endroit très chaud pour essayer d'accélérer le levage : cela donnerait au pain un goût désagréable et pourrait même entraver l'action de la levure. Dans un endroit plus frais, la pâte mettra plus longtemps à lever, mais sans aucun inconvénient. La pâte doit doubler de volume et reprendre sa position initiale quand on appuie dessus avec le bout du doigt.

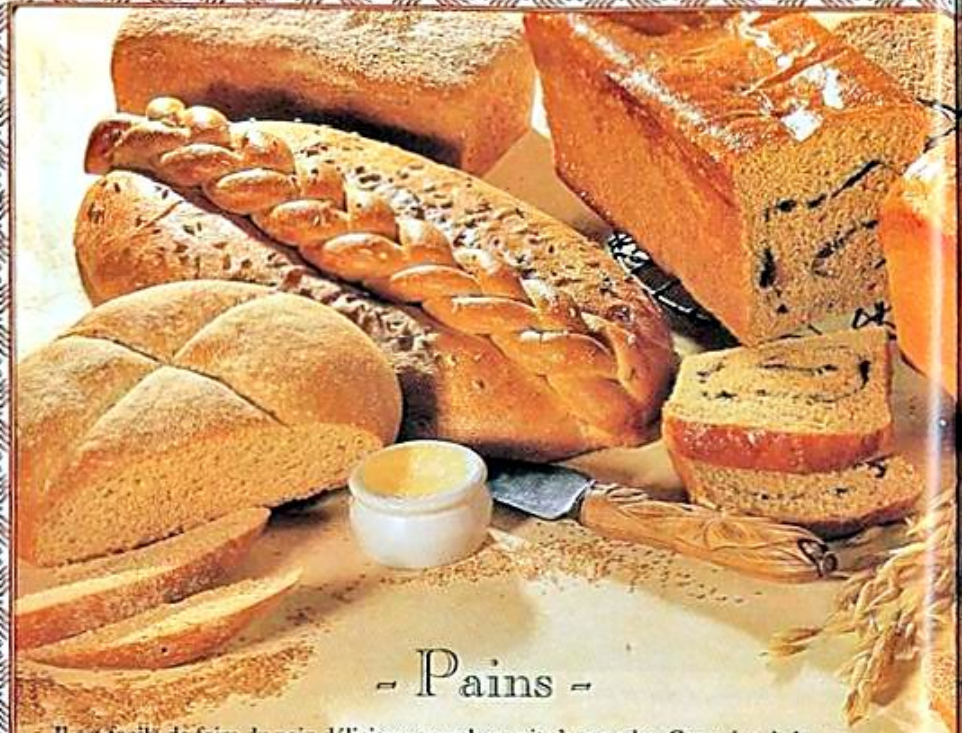
«**Enfoncement**» : au cours de cette étape, la pâte est

De gauche à droite : coburg, pain avec natte, pain blanc et petit pain complet.

enfoncée avec le poing pour exprimer l'air. On la travaille ensuite 1 mn jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
Maintenant la pâte est prête à prendre forme. Dans quelques recettes, un mode d'emploi point par point illustre cette phase. Pour obtenir de bons résultats, on emploiera des tôles résistantes pour les pains, et des moules noirs pour les pains moulés. La surface noire contribue à assurer la formation d'une croûte uniformément dorée.
Certains pains fantaisie requièrent des moules spéciaux que l'on trouve dans les grands magasins et dans les boutiques spécialisées. Nous avons suggéré d'autres solutions telles que moules à gâteau et à pain qui se trouvent probablement déjà dans votre placard. Essayez d'employer des moules ayant à peu près les mêmes dimensions que ceux que nous vous suggérons, car ceci influe sur le temps de cuisson. En général, on laisse la pâte à pain lever encore une fois avant d'enfourner.

Cuisson : faites cuire le pain comme indiqué dans le four préchauffé. Une fois le temps de cuisson écoulé, vérifiez si le pain est bien cuit ; pour ce faire, démoulez-le et frappez doucement la base à petits coups répétés. Le pain sonnera creux s'il est cuit. Dans le cas contraire, remettez-le dans le moule et laissez-le cuire 5-10 mn. Puis démoulez-le et laissez-le refroidir sur grille.

Conservation : le pain maison ne se conserve pas aussi longtemps que le pain industriel car il ne contient pas d'agents de conservation, et doit être mangé le jour-même ou grillé le jour suivant. Bien enveloppé et congelé, il peut être conservé environ 3 mois. Il suffit de le décongeler et de le passer au four pendant une dizaine de minutes.



- Pains -

Il est facile de faire du pain délicieux quand on sait s'y prendre. Ces pains de base constituent un excellent point de départ, car toutes les sortes de pain ont recours à des techniques similaires.

Pain blanc

Mélanger un sachet de levure en poudre (7 g) et 1/2 tasse d'eau tiède dans un bol ; ajouter une cuil. à café de sucre en poudre. Couvrir avec une feuille de plastique ; laisser reposer environ 5 minutes jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface. Tamiser 4 tasses de farine, 1 cuil. à café de sel, 2 cuil. à soupe de lait entier en poudre et 1 cuil. à soupe de sucre en poudre dans une grande terrine. Creuser un puits au milieu, ajouter la levure, 1/4 de tasse d'huile végétale et 1 tasse d'eau tiède. Bien malaxer avec les mains ou une grande cuillère pour obtenir une pâte douce. Déposer sur une surface légèrement farinée, pétrir 10 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit souple et homogène. Si nécessaire, ajouter de la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Mettre dans une grande terrine légèrement graissée. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Mettre sur la table, enfoncer le centre et pétrir 1 mn.

Former des pains ou des miches. Laisser lever 45 minutes à couvert dans un endroit chaud. Mettre dans un moule badigeonné au préalable avec du beurre fondu ou de l'huile. On peut également façonner des pains fantaisie que l'on déposera sur une plaque graissée.

Mettre 10 minutes au four chauffé à 210°C ; baisser à 180°C et laisser cuire 30-40 minutes. Pour les pains fantaisie, mettre 10 minutes au four chauffé à 210°C ; baisser à 180°C et laisser cuire 20-30 minutes.

Le temps de cuisson variera en fonction des dimensions des pains ou des miches. Pour savoir si un pain est cuit, tapoter le dessous à petits coups répétés ; s'il sonne creux, c'est qu'il est cuit. On peut également plonger une lame dans le pain ; s'il est cuit elle ressort sèche.

Note - La quantité de pâte indiquée est suffisante pour 1 grand pain, 2 ou 3 pains moyens ou 16-24 petits pains.

Pain complet

Remplacer la farine par de la farine complète et suivre la recette de pain blanc. Pour obtenir un pain plus léger, on utilisera un mélange mi-farine mi-farine complète.

Pains fantaisie

Coburg : le dessus de cette miche croustillante comporte une ou plusieurs incisions que l'on pratique juste avant d'enfourner.

Cob : cette variante du Coburg est une miche croustillante sans incisions sur le dessus.

On peut également façonner des pains ovales que l'on décorera selon son goût.

Pain moulé aux herbes

Pour varier la recette du pain blanc, rouler la pâte de façon à obtenir un rectangle de 20 x 30 cm. Saupoudrer d'herbes fraîches hachées et de tomates séchées au soleil finement hachées. Enrouler la pâte sur elle-même et mettre dans le moule, la couture en dessous. Faire cuire comme le pain blanc.

À partir de la gauche : coburg à la farine complète, pain blanc avec natte, petit pain complet, pain aux herbes, pain blanc, coburg blanc avec croisillons, pain complet ovale.

- Petits pains -

Créez vos propres petits pains en utilisant une pâte à base de farine ou de farine complète et les décorations et glaçages des pages 8-9.

Parker House
Étaler la pâte à base de farine blanche ou complète sur 1 cm d'épaisseur. Découper des ronds avec un emporte-pièce fariné de 8 cm de diamètre. Replier les ronds un peu en dehors du centre avec le côté non tranchant d'un couteau. Appuyer légèrement sur la pliure. Disposer sur une plaque légèrement graissée en laissant des intervalles de 5 cm. Laisser lever 20 mn à couvert dans un endroit chaud. Passer dessus le glaçage de votre choix. Mettre au four à 180°C pendant 15-20 mn. V. illustration p. 8.

Croissants salés
Utiliser la moitié de la pâte préparée avec de la farine blanche ou complète. Réchauffer 1 cuil. à soupe d'huile dans une poêle ; faire revenir 1 oignon haché, 2 tranches de bacon finement hachées et 2 cuil. à café de romarin frais haché ; laisser refroidir. Partager la pâte en deux. Étaler chaque portion de manière à obtenir un rond de 30 cm de diamètre. Recouvrir les deux ronds d'une mince couche de concentré de tomate, puis de préparation aux oignons. Découper chaque rond en 12 ; commencer par le grand côté et rouler chaque part en forme de croissant. Déposer sur une tôle légèrement graissée en laissant des intervalles de 5 cm. Laisser lever 20 mn à couvert dans un endroit chaud. Dorer à l'œuf battu mélangé à un peu d'eau. Passer 15-20 mn au four à 180°C.

De gauche à droite : escargots et nœuds, petits pains ronds et plats, petits pains aux herbes, petits pains ovales au pavot, petits pains aux herbes, trèfles, petits pains découpés et croissants, petits pains fourrés.

Escargots
Partager la pâte en 16-24 parts égales. Étaler chaque morceau de pâte de façon à obtenir un pâton de 30 cm de long. Former un escargot bien serré, rentrer et fixer les extrémités. Déposer sur une tôle légèrement graissée. Laisser lever 20 mn à couvert dans un endroit chaud. Glacer et décorer au choix. Mettre 15-20 mn au four chauffé à 180°C.

Nœuds
Partager la pâte à pain en 16-24 morceaux. Étaler la pâte de façon à obtenir des pâtons de 30 cm de long. Faire un nœud avec chaque pâton. Mettre sur une tôle légèrement graissée en laissant des intervalles de 5 cm. Procéder comme pour les escargots.

Petits pains ovales
Partager la pâte à pain en 16-24 morceaux d'égale grosseur et former des ovales. Les laisser tels quels ou inciser une fois dans le sens de la longueur, ou bien deux fois en diagonale. Déposer sur une tôle légèrement graissée. Procéder comme pour les escargots.

Petits pains fourrés
Partager la pâte à pain en 16-24 morceaux d'égale grosseur et former des ronds de 10 cm de diamètre. Mettre une cuil. à café de farce au milieu des ronds de pâte. Refermer la pâte dessus en pinçant les bords vers le dessous. Disposer sur une tôle graissée, les coutures sur le dessous, en laissant des intervalles de 5 cm. Procéder comme pour les escargots.

Trèfles
Partager la pâte en 16-24 morceaux d'égale grosseur. Partager chaque morceau en 3 boules de même grosseur ; coller les 3 boules côte à côte sur une tôle graissée. Laisser des intervalles de 5 cm entre chaque groupe de boules. Procéder comme pour les escargots.

Petits pains au pavot
Partager la pâte en 16-24 morceaux, puis aplatir un peu ces derniers avec la main. Pratiquer dans chaque petit pain 5 incisions de 2 cm à intervalles réguliers avec des ciseaux. Mettre sur une tôle graissée. Procéder comme pour les escargots.

- Décorations, glaçages et parfums -

Créez vos propres pains et petits pains avec ces délicieuses variantes - de la plus légère à la plus épicée.

Décorations

Avant d'enfourner, saupoudrer la pâte de farine, de flocons d'avoine, de gros sel, de grains de blé ou de cheddar râpé. Vous pouvez également essayer des graines telles que pavot, sésame, cumin, potiron, aneth, fenouil ou tournesol.

Étaler 1 cuil. à soupe de concentré de tomates mélangé à 2 cuil. à soupe d'huile d'olive sur la pâte. Terminer par du thym ou du romarin séché.

Glaçages

Avant la cuisson :

Couleur foncée : battre un œuf entier avec 1 cuil. à café d'eau.

Couleur très foncée : battre 1 jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau.

Brillant foncé sur les pains salés : battre 1 œuf avec 1 cuil. à café d'huile, du sel et du poivre.

Croûte croustillante : battre 1 blanc d'œuf et 1 cuil. à café d'eau.

Légère dorure : badigeonner avec du lait ou du beurre fondu.

Après la cuisson :

Croûte tendre : retirer le pain du four, le badigeonner avec du beurre fondu. Remettre au four 2 mn. Sortir du four, badigeonner avec du beurre, laisser refroidir.

Croûte brillante : Battre 1 blanc d'œuf et 1 cuil. à soupe d'eau. Badigeonner le pain cuit encore chaud avec le liquide, remettre au four 5 mn, laisser refroidir.

Croûte brillante sucrée : Mélanger 1 cuil. à soupe de sucre et 2 cuil. à soupe de lait. Badigeonner le pain chaud. Remettre au four 5 mn, laisser refroidir.

Sucre : dissoudre 1/4 de tasse de sucre dans 2 cuil. à soupe d'eau à petit feu. Laisser bouillir 2 mn jusqu'à obtention d'un mélange sirupeux, puis badigeonner le pain.

Gélatine : mélanger 1 cuil. à soupe d'eau, 1 cuil. à soupe de sucre et 1 cuil. à café de gélatine dans un bol. Dissoudre au-dessus d'une casserole remplie d'eau bouillante. Badigeonner le pain chaud.

Miel : Badigeonner le pain avec du miel chaud. Répéter l'opération 2 ou 3 fois.

Abricot : Mélanger 1/2 tasse de confiture d'abricot passée au tamis avec 2 cuil. à café d'eau-de-vie chaude. Badigeonner le pain chaud plusieurs fois.

Parfums

Incorporer à la pâte ou badigeonner la pâte étalée avec du beurre fondu, saupoudrer avec les herbes choisies et rouler le tout.

Mélange d'herbes : mélanger 2 ou 3 cuil. à soupe d'herbes fraîches hachées (ou 1 cuil. à café de thym séché et 1 cuil. à café de romarin séché) et 1 ou 2 gousses d'ail écrasées par exemple.

Graines : incorporer 2-3 cuil. à soupe de cumin, fenouil, aneth ou anis séché.

Fromage et herbes : incorporer 1 tasse de cheddar râpé, 1/2 tasse de parmesan rapé, 1/4 de tasse de poudre d'ail, 2 cuil. à soupe de persil frais haché et 1/2 cuil. à café de thym séché, 1/2 cuil. à café d'origan séché et 1/2 cuil. à café de marjolaine séchée.

Olives : incorporer 1 ou 2 tasses d'olives vertes dénoyautées ou fourrées hachées, ou d'olives noires hachées et 2 cuil. à soupe d'herbes fraîches hachées.

Oignon et bacon : faire revenir 1 gros oignon finement haché et 2 minces tranches de bacon finement hachées dans 1 cuil. à soupe d'huile ; laisser refroidir. Ajouter 2 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée.

De gauche à droite : nœuds et feuilles de trèfle passés au blanc d'œuf et à l'eau ; petits pains ovales et escargots passés au blanc d'œuf, petits pains aux herbes passés au jaune d'œuf et à l'eau, petits pains Parker House passés à l'œuf et à l'eau, trois rangées de petits pains dorés et décorés de différentes manières, petits pains fourrés dorés à l'œuf et recouverts de graines.

Noix : incorporer 2 tasses de noix entières ou hachées : amandes grillées, noix de pécan ou noix.

Tomates ou poivrons séchés au soleil : incorporer 1/2 tasse de tomates ou de poivrons séchés au soleil, égouttés et hachés, 4 oignons de printemps finement hachés et 2 cuil. à soupe de fines herbes hachées.

- Pain de seigle au levain -

Préparation :
40 minutes +
1 h 30 de levage +
1-3 jours repos
Cuisson :
40 minutes

Pour 2 pains

Levain
7 g de levure en poudre
1 cuil. à café de sucre en poudre
2 tasses de farine de seigle
1 3/4 tasse d'eau tiède

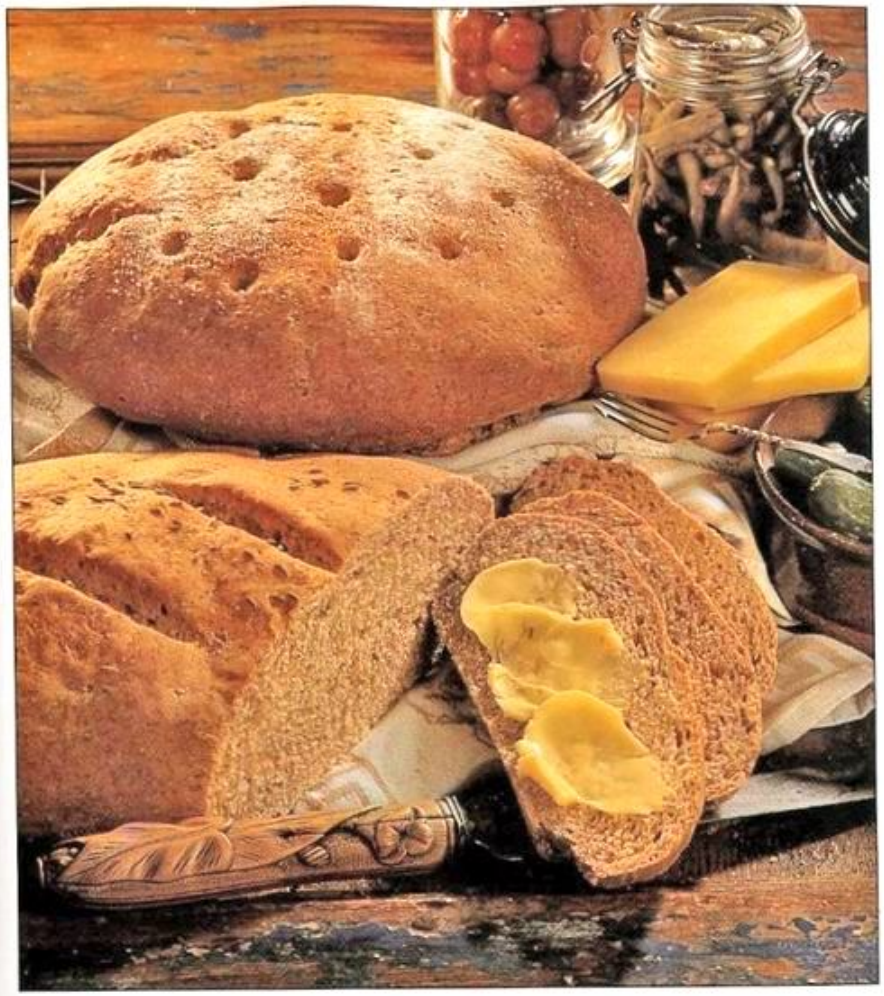
Pâte à pain
1 tasse de farine de seigle
3 1/2 ou 4 1/2 tasses de farine
1/4 de tasse de sucre roux
3 cuil. à café de cumin
2 cuil. à café de sel
7 g de levure en poudre
1 tasse d'eau tiède
1/4 de tasse d'huile

1. Pour faire le levain. Mélanger la levure, le sucre, la farine de seigle et l'eau tiède dans une terrine. Laisser lever à couvert à température ambiante pendant la nuit. Pour que le goût soit plus intense, on peut laisser reposer la pâte pendant 3 jours maximum.

2. Pour faire la pâte à pain. Graisser une grande plaque avec de l'huile ou du beurre fondu. Dans une terrine, mélanger la farine de seigle, 3 1/2 tasses de farine de froment, le sucre, les graines et le sel. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède. Creuser un puits au milieu du mélange ; ajouter le levain, la levure dissoute et l'huile. Bien mélanger avec une cuillère en bois, puis avec les mains pour obtenir une boule un peu collante qui se détache facilement de la terrine. Ajouter encore un peu de farine si nécessaire.

3. Poser sur une surface légèrement farinée. Pétrir 10 mn environ pour que la pâte soit souple et homogène. Si nécessaire, incorporer un peu de farine. Mettre la pâte dans une grande terrine graissée. Laisser lever 45 mn à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer légèrement la pâte, puis la pétrir 1 minute. Partager la pâte en 2 morceaux d'égale grosseur. Former 2 pains ronds ou longs, les mettre sur une tôle. Saupoudrer de farine de seigle. Utiliser l'extrémité d'une cuillère en bois pour faire des trous de 2 cm de profondeur ou bien pratiquer 3 incisions sur le dessus du pain. Laisser lever 45 mn à couvert dans un endroit chaud. Saupoudrer de farine. Mettre 40 mn dans le four préchauffé à 180°C ; une lame plongée au milieu du pain doit ressortir sèche. Laisser refroidir sur une grille. Servir par exemple avec du fromage et des cornichons.

Note : si vous n'avez pas de grande plaque, faites cuire les pains séparément. Laissez la moitié de la pâte lever à nouveau pendant que le premier pain est dans le four. Ce pain peut également être enfourné dans des moules. Il se conserve 5 jours dans un récipient hermétique.



Creuser un puits au milieu du mélange de farine, ajouter le levain.

Former des pains ronds ou allongés, les poser sur la plaque graissée.

- Fougasse -

Préparation :
50 minutes +
1 h 50 minutes de levage
Cuisson :
25 minutes

Pour 1 pain plat

7 g de levure en poudre
1 tasse d'eau tiède
1 cuil. à café de sucre en poudre
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
3-3 1/4 tasses de farine
1 cuil. à soupe de lait entier en poudre
1/2 cuil. à café de sel

Décoration
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1-2 gousses d'ail écrasées
12 olives noires
Brins de romarin frais
1 cuil. à café d'origan séché
1 à 2 cuil. à café de gros sel

1. Graisser 1 moule rectangulaire (de 28 x 18 cm) avec de l'huile ou du beurre fondu. Verser la levure, l'eau et le sucre dans une terrine et remuer pour dissoudre la levure. Couvrir avec une feuille en plastique et laisser reposer 10 mn environ dans un endroit chaud pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter l'huile. Incorporer peu à peu 3 tasses de farine, la poudre de lait et le sel à la préparation à base de levure. Battre avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange homogène. Ajouter suffisamment de farine pour former une pâte molle, puis mettre le tout sur une surface farinée.
2. Pétrir 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit homogène et souple. Mettre la pâte dans une grande terrine graissée ; badigeonner la surface de la pâte avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer la pâte, puis pétrir 1 minute. Abaisser la pâte de façon à former un rectangle (de 28 x 18 cm) et le mettre dans le moule. Laisser lever 20 mn à couvert dans un endroit chaud. Avec le manche d'une cuillère en bois, faire des trous de 1 cm de profondeur dans la pâte à intervalles réguliers. Laisser lever 30 mn à couvert.
3. Décoration. Passer sur la surface de la pâte un mélange d'huile et d'ail écrasé. Disposer dessus des olives et des brins de romarin ; saupoudrer d'origan et de sel.
4. Préchauffer le four à 180°C. Laisser cuire 20-25 mn jusqu'à ce que la fougasse soit dorée et croustillante. Découper de grands carrés et servir chaud.
Note - La fougasse se consomme le jour même et peut être réchauffée.

Laisser reposer 10 mn le mélange dans un endroit chaud pour qu'il soit mousseux.

Pétrir la pâte 10 minutes environ pour qu'elle soit lisse et souple.

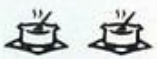
Laisser reposer la pâte 1 h dans une terrine graissée.

Enfoncer l'extrémité d'un manche de cuillère en bois dans la pâte à intervalles réguliers.

- Baguette -

Préparation :
35 minutes +
1 h 40 minutes
de levage
Cuisson :
30 minutes

Pour 1 grosse baguette



2 1/4-2 1/2 tasses de farine
1/4 de tasse de farine complète
1 cuil. à café de sel
7 g de levure en poudre
1 tasse d'eau tiède
1 blanc d'œuf
1 cuil. à soupe d'eau

1. Graisser une grande plaque avec du beurre fondu ou de l'huile. Verser 2 1/4 tasses de farine, la farine complète et le sel dans une grande terrine, creuser un puits au milieu. Dissoudre la levure dans l'eau tiède et incorporer à la farine. Malaxer le tout avec une cuillère en bois pour obtenir une boule de pâte légèrement collante.

2. Mettre sur une surface légèrement farinée et pétrir environ 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit souple et homogène. Ajouter un peu de farine si nécessaire. Mettre la pâte dans une grande terrine graissée et badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.

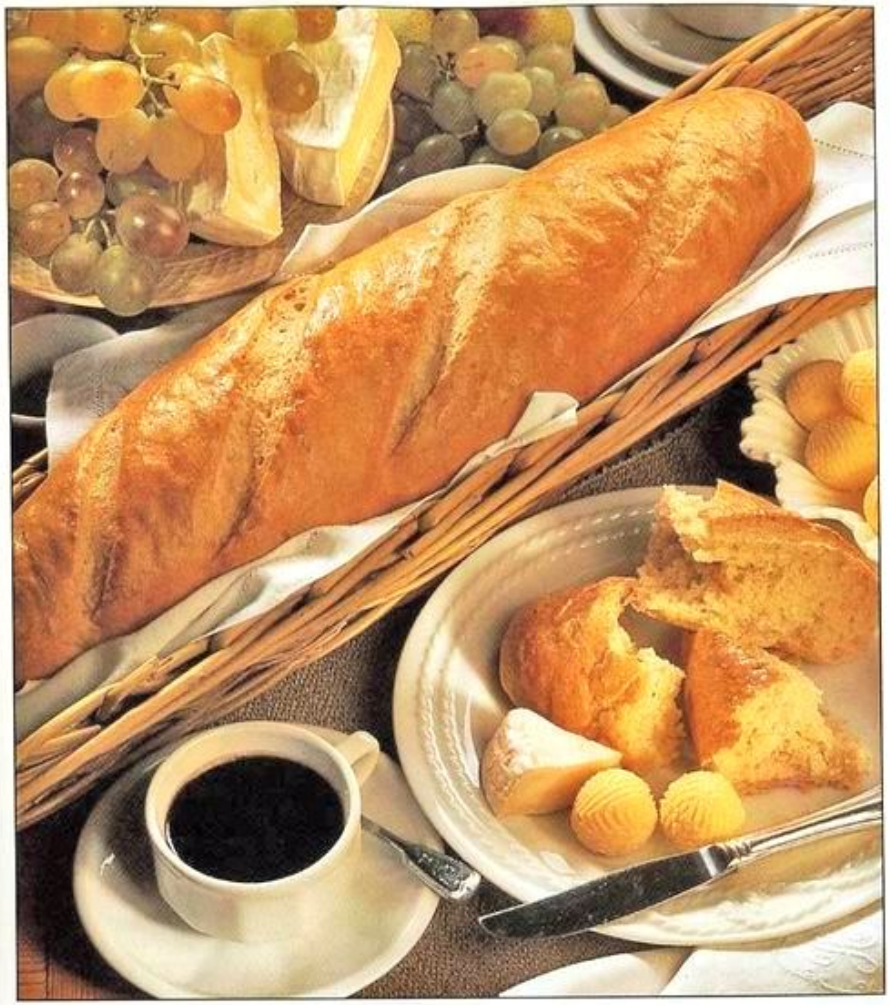
3. Enfoncer le centre de la pâte et pétrir 1 minute. Aplatir ou abaisser la pâte de façon à former un rectangle de 45 x 18 cm. Rouler la pâte sur elle-même pour former un grand boudin. Amincir les extrémités, puis placer la pâte en diagonale sur la plaque préparée ou dans un moule spécial. Laisser lever 40 minutes à couvert dans un endroit chaud.

4. Préchauffer le four à 210°C. Verser 2 tasses d'eau chaude dans un plat et poser ce dernier dans le bas du four (afin que la croûte soit croustillante). Badigeonner la baguette avec un mélange à base de blanc d'œuf et d'eau. Entailler régulièrement la baguette en diagonale avec un couteau bien aiguisé. Mettre 15 minutes dans le four préchauffé. Baisser à 180°C. Badigeonner rapidement la baguette avec le liquide préparé et l'enfourner 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Sortir la baguette du four et la laisser refroidir sur grille. Servir avec du camembert, du brie ou du beurre. Cette baguette est également délicieuse avec de la salade, de la soupe ou des pâtes.

Note - On peut manger cette baguette le jour-même ou la congeler ; elle est en outre bien pratique pour préparer des snacks.

Vous pouvez préférer faire 6 ou 8 petits pains. Pour cela, abaisser la pâte en conséquence et passer 10 minutes au four à 180°C. Baisser à 160°C et laisser cuire encore 10 minutes.

On trouve des moules à baguette dans les magasins spécialisés.



Mélanger les farines et la levure avec une cuillère pour obtenir une boule collante.

Aplatir la pâte et faire un grand boudin.

- Pain de maïs traditionnel -

Préparation :
15 minutes
Cuisson :
25 minutes

Pour 1 pain de 20 cm

1 tasse de semoule de maïs
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1 tasse de farine
2 cuil. à café de levure
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 cuil. à café de sel
1 œuf battu
1 tasse de babeurre
60 g de beurre fondu

1. Préchauffer le four à 210°C. Graisser un moule de 20 x 20 cm avec de l'huile ou du beurre fondu et tapisser le fond avec du papier. Verser la semoule de maïs et le sucre dans une grande terrine. Ajouter la farine tamisée, la levure, le bicarbonate de soude et le sel, bien mélanger.
2. Verser l'œuf battu, le babeurre et le beurre fondu dans un pot. Incorporer rapidement aux ingrédients secs. Bien remuer jusqu'à obtention d'une masse homogène.
3. Verser le mélange dans le moule préparé et égaliser la surface. Faire cuire 20-25 minutes ; une lame plongée au milieu du pain doit ressortir propre. Laisser le pain refroidir 10 minutes sur grille. Découper des carrés et servir chaud avec du beurre et du fromage.
Note - Ce pain se consomme le jour-même. Pour obtenir de bons résultats, utilisez de la semoule de maïs fine ou mi-fine que vous trouverez dans la plupart des magasins de diététique.

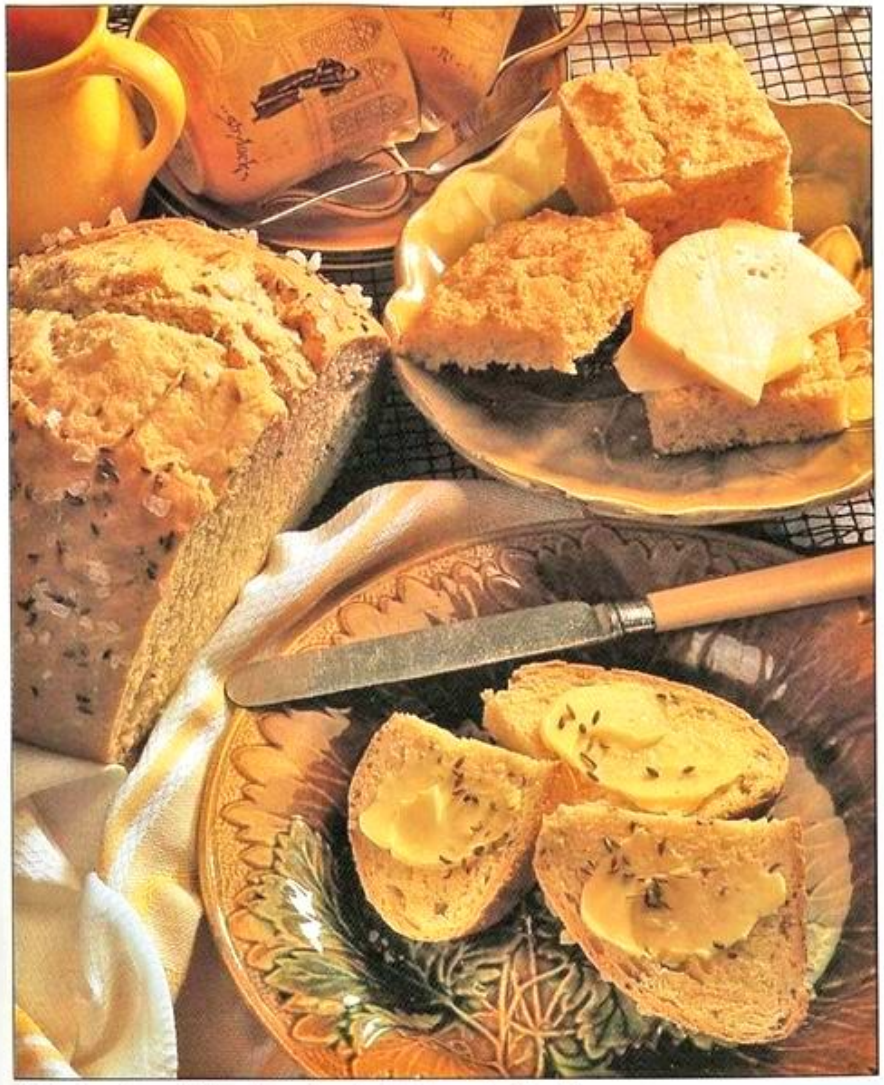
- Pain à la bière -

Préparation :
10 minutes
Cuisson :
40 minutes

Pour 1 pain

3 1/4 tasses de farine
3 cuil. à café de levure
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
2 cuil. à café de graines de fenouil
50 g de beurre en petites parcelles
375 ml de bière
1/4 de tasse de farine
Graines de fenouil
Gros sel

1. Préchauffer le four à 210°C. Graisser une plaque avec de l'huile ou du beurre fondu. Verser la farine, la levure et le sel dans une terrine. Ajouter le sucre et les graines ; bien mélanger. Malaxer les parcelles de beurre et le mélange à base de farine avec les doigts. Creuser un puits au milieu et verser la bière en une seule fois. Mélanger rapidement avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte molle.
2. Mettre sur une surface farinée ; saupoudrer la pâte et les mains avec de la farine. Pétrir 1 ou 2 minutes jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène. Etirer légèrement la boule de pâte, l'aplatir un peu, et presser le côté non tranchant d'un couteau au milieu du pain, sur 2 cm de profondeur. Badigeonner la surface avec de l'eau, puis saupoudrer avec des graines de fenouil et du gros sel.
3. Faire cuire 20 minutes ; baisser à 180°C et faire cuire encore 15-20 minutes jusqu'à ce que le pain soit à point. Vérifier en tapotant le dessous du pain ; s'il sonne creux, c'est qu'il est cuit. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
Note - Ce pain se mange le jour-même et peut être congelé.



Pain de maïs traditionnel (en haut à droite) et pain à la bière

- Pain de pommes de terre -

Préparation :
45 minutes +
1 h 45 minutes de levage
Cuisson :
40 minutes

25 cm de diamètre

7 g de levure en poudre
1/4 de tasse d'eau tiède
3 1/2-4 tasses de farine
1 cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe de poudre de lait entier
1 tasse de purée de pommes de terre chaude
1/2 tasse de ciboulette fraîche hachée
1 tasse d'eau tiède
1 blanc d'œuf pour dorer
2 cuil. à café d'eau froide
Graines de tournesol ou de potiron

1. Graisser un moule de 25 cm de diamètre avec du beurre fondu ou de l'huile. Tapisser le fond du moule avec du papier. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède, couvrir ; laisser reposer 5 mn dans un endroit chaud pour que le mélange soit mousseux. Verser 3 1/2 tasses de farine, le sel et la poudre de lait dans une terrine. Incorporer la purée et la ciboulette à la préparation à base de farine. Ajouter le mélange à base de levure et l'eau tiède supplémentaire. Bien remuer. Si nécessaire, ajouter de la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2. Mettre sur une surface farinée. Pétrir 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Mettre dans une terrine beurrée ; graisser la surface de la pâte avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer le centre de la pâte, puis pétrir 1 mn. Partager cette pâte en 12 morceaux. Former de petites boules lisses.

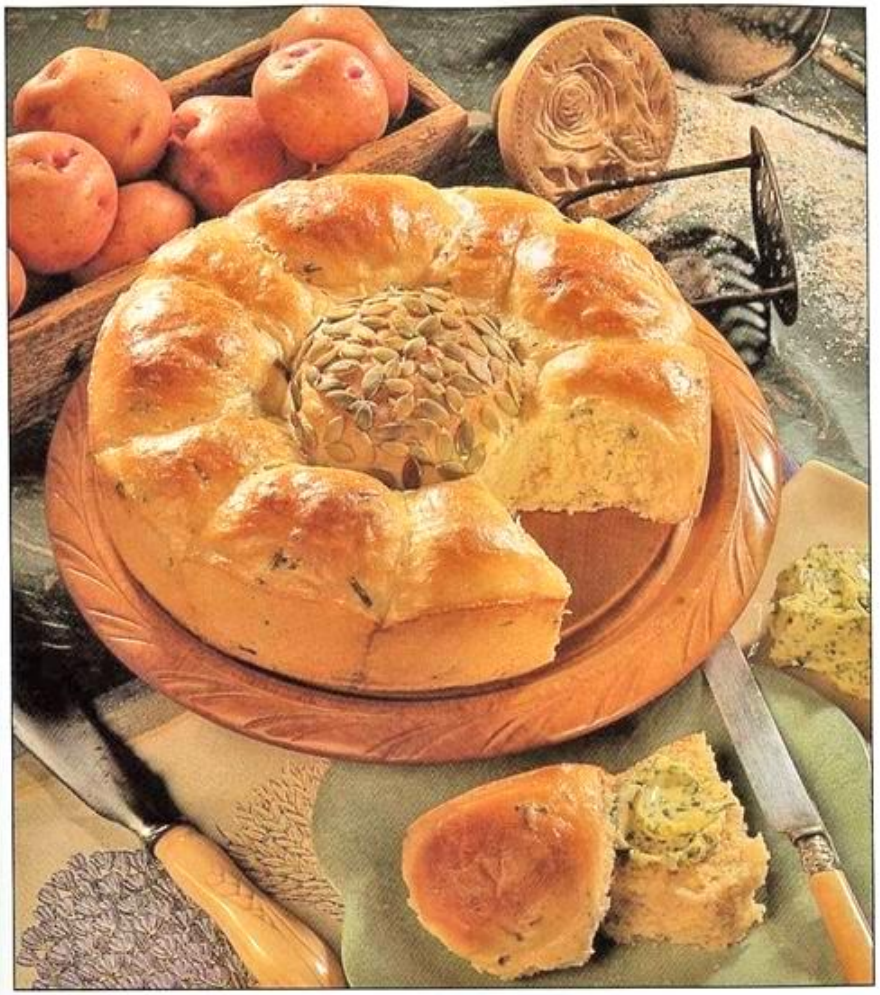
3. Disposer régulièrement 2 couches de 6 boules dans un moule pour former une marguerite. Laisser lever 45 mn environ à couvert dans un endroit chaud. Badigeonner avec un mélange de blanc d'œuf et d'eau ; recouvrir la boule centrale de graines.

4. Préchauffer le four à 210°C ; faire cuire 15 mn. Baisser à 180°C. Laisser cuire 20 mn ; une lame plongée dans la pâte doit ressortir propre. Laisser refroidir sur une grille. Servir avec du beurre aux fines herbes.

Note - Selon la teneur en humidité des pommes de terre, il sera peut-être nécessaire d'ajouter de la farine pour obtenir une pâte molle et légèrement collante. Ce pain se conserve 3 jours dans un récipient hermétique.

Incorporer la purée et la ciboulette à la farine avec une fourchette.

Enfoncer le centre de la pâte et pétrir 1 minute.



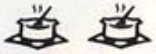
Placer 2 couches de 6 boules en forme de marguerite dans un moule graissé.

Parsemer la boule centrale de graines de tournesol.

- Pumpernickel -

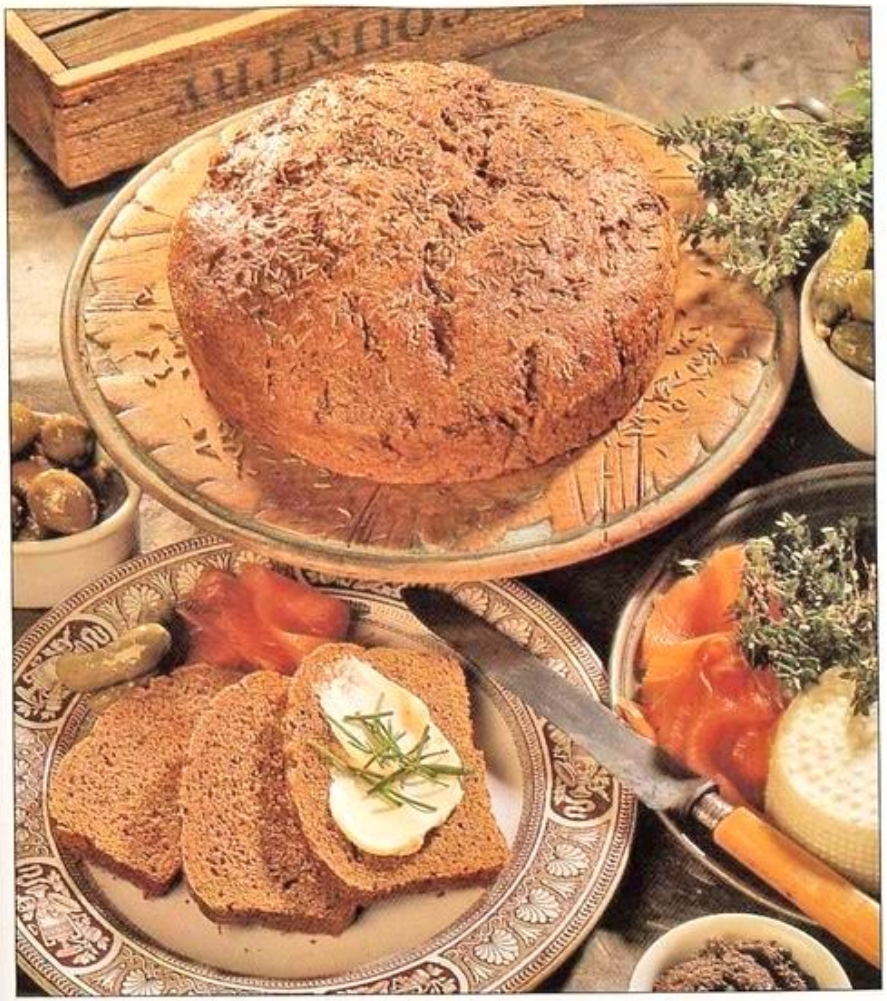
Préparation :
1 h + 2 h 15 minutes de levage
Cuisson :
50 minutes

Pour 2 pains



- **2 sachets de 7 g de levure en poudre**
- **1/2 tasse d'eau tiède**
- **1 cuil. à café de sucre**
- **2 tasses d'eau froide**
- **1/4 de tasse de mélasse**
- **1/4 de tasse de vinaigre de cidre**
- **90 g de beurre**
- **30 g de chocolat noir haché**
- **1 cuil. à soupe de café instantané**
- **3 1/2-4 1/2 tasses de farine**
- **3 tasses de farine de seigle**
- **1 tasse de son**
- **1 cuil. à soupe de graines de cumin**
- **2 cuil. à soupe de graines de fenouil**
- **1 cuil. à café de sel**
- **1 blanc d'œuf**
- **1 cuil. à soupe d'eau**
- **Graines de carvi**

1. Graisser un moule de 20 cm de diamètre et un moule de 28 x 12 cm avec de l'huile (v. note). Tapisser le fond de chaque moule avec du papier. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède, ajouter le sucre. Couvrir avec une feuille en plastique et laisser reposer 5 mn environ dans un endroit chaud pour que le mélange soit mousseux. Faire chauffer l'eau froide, la mélasse, le vinaigre, le beurre, le chocolat noir et le café dans une casserole jusqu'à ce que le beurre et le chocolat aient fondu.
2. Mélanger les 3 1/2 tasses de farine, la farine de seigle, le son, les graines de cumin et de fenouil et le sel dans une terrine. Creuser un puits au milieu ; y verser la levure et le mélange à base de chocolat chaud. Malaxer la pâte avec une cuillère en bois, puis avec les mains, jusqu'à ce qu'elle n'attache plus et soit souple.
3. Mettre sur une surface bien farinée et pétrir 10 mn. Si nécessaire, ajouter de la farine pour obtenir une pâte souple. Partager la pâte en deux ; placer chaque boule dans une terrine légèrement graissée. Badigeonner la surface de la pâte avec du beurre fondu ou de l'huile. Laisser lever 1 h 15 mn à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer le centre des boules, puis les pétrir 1 minute. Former 2 pains et les mettre dans les moules. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.
4. Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner la pâte avec le mélange de blanc d'œuf et d'eau et saupoudrer avec les graines. Faire cuire 50 mn ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré. Pendant les 15 dernières mn, couvrir les pains avec une feuille d'aluminium pour qu'ils ne brunissent pas trop vite. Laisser les pains 15 mn au four, puis les retourner sur grille. Servir avec des fromages à pâte molle, des olives, du saumon fumé et des petits légumes macérés dans du vinaigre.
Note - Pour cette recette, on peut employer n'importe quel moule d'une contenance de 7 tasses. Ce pain se conserve 1 semaine dans un récipient hermétique.



Incorporer la levure et la préparation au chocolat chaud à la farine.

Mettre sur une surface farinée et pétrir 10 minutes.

- Pain en galette -

Préparation :
10 minutes
Cuisson :
35-40 minutes

Pour 1 pain rond

3 tasses de farine
2 sachets de levure
1 tasse de farine complète
1 cuil. à café de sel
1 1/2-1 3/4 tasses de lait
30 g de beurre fondu

1. Préchauffer le four à 210°C. Graisser une plaque avec du beurre fondu ou de l'huile. Verser les farines et le sel dans une terrine, creuser un puits au milieu.
2. Mélanger le lait et le beurre et verser 1 1/2 tasse du liquide dans la farine. Mélanger rapidement et lègèrement en coupant. Incorporer le reste de lait si la préparation est trop sèche. Elle doit se détacher de la terrine et former une boule grossière, légèrement collante.
3. Mettre sur une surface légèrement farinée ; pétrir 1 minute jusqu'à ce que la pâte forme une boule souple et homogène de 18 cm de diamètre. Placer sur la plaque ; aplatir légèrement. Avec un couteau aiguisé, dessiner une croix de 2 cm de profondeur. Badigeonner le dessus avec le lait et saupoudrer de farine complète.
4. Laisser cuire 15 mn, puis baisser à 180°C et laisser cuire encore 20-25 mn jusqu'à ce qu'a ce que le pain en galette soit doré et à point. Le pain doit sonner creux quand on tapote le dessous. Laisser refroidir sur grille. Couper en tranches ou en morceaux et beurrer. On peut servir ce pain avec de la confiture.
Note - Ce pain se mange le jour-même. Utiliser de la farine blanche pour obtenir une galette plus légère, ou un mélange de farine complète et de farine blanche pour obtenir une galette plus ferme.

- Pain aux oignons -

Préparation :
10 minutes
Cuisson :
1 h 20 minutes

Pour 1 pain

2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 oignons finement émincés
3 tasses de farine + levure
1 sachet de 35 g de soupe à l'oignon lyophilisée
2 tasses de babeurre
1/4 de tasse de farine + levure

1. Graisser une grande plaque avec de l'huile. Préchauffer le four à 180°C. Faire chauffer de l'huile dans une grande poêle, faire revenir les oignons 20 mn à petit feu, en remuant constamment. Égoutter sur du papier de cuisine, laisser refroidir.
2. Dans une terrine, mélanger la farine tamisée, la soupe à l'oignon en poudre et la moitié des oignons revenus, remuer ; creuser un puits au milieu.
3. Ajouter le babeurre en une seule fois ; remuer rapidement pour obtenir une pâte molle légèrement collante. Mettre sur une surface farinée, saupoudrer de farine les mains et la pâte. Incorporer doucement et rapidement le reste de farine pour obtenir une pâte homogène.
4. Placer sur la plaque et former un pain allongé. Inciser le dessus du pain à intervalles réguliers ; badigeonner avec du lait. Mettre au four et laisser cuire 45 mn. Sortir du four et éparpiller le reste d'oignons à la surface. Enfourner de nouveau et laisser cuire encore 10-15 mn, jusqu'à ce que le pain sonne creux quand on tapote le dessous. Sortir du four et laisser refroidir sur grille.
Note - Ce pain se mange le jour-même et peut être réchauffé.

Pain en galette (en haut) et pain aux oignons

- Rosettes -

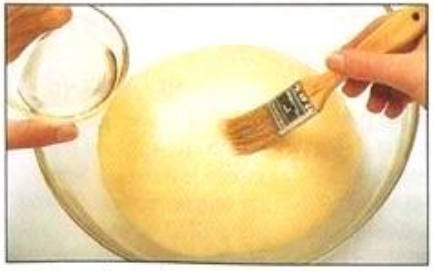
Préparation :
40 minutes +
2 h de levage
Cuisson :
25 minutes

Pour 10 rosettes

7 g de levure
2 cuil. à soupe d'eau tiède
50 g de beurre mou
1/4 de tasse d'huile d'olive
1/4 de tasse de sucre en poudre
1 1/4 tasse d'eau tiède
4 1/4-4 1/2 tasses de farine tamisée
1 cuil. à café de lait salé pour dorer

1. Graisser une grande plaque avec du beurre ou de l'huile. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède dans un bol. Laisser reposer environ 5 mn à couvert pour que le mélange soit mousseux. Mettre la préparation à base de levure, le beurre, l'huile, le sucre et l'eau supplémentaire dans une terrine ; bien brasser.
2. Ajouter 4 1/4 tasses de farine tamisée et du sel au mélange à base de levure. Bien mélanger. La boule de pâte doit se détacher de la terrine et coller légèrement. Mettre sur une surface farinée. Pétrir environ 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit homogène et souple. Si nécessaire, ajouter un peu de farine pour obtenir une pâte lisse. Mettre la pâte dans une terrine légèrement graissée ; badigeonner la surface avec du beurre fondu ou de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.
3. Enfoncer le centre de la pâte pour qu'elle retombe ; pétrir 1 mn. Partager en 10 portions d'égale grosseur. Former de petites boules lisses et les disposer sur la plaque à intervalles réguliers. Avec un couteau circulaire de 3 cm de diamètre appuyer au centre de chaque boule sur 1 cm de profondeur. Avec un couteau bien aiguisé, faire 5 incisions de 1 cm de profondeur, régulièrement réparties autour de chaque petit pain. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.
4. Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner les petits pains avec du lait et saupoudrer avec une fine couche de farine. Laisser cuire 25 mn. Laisser refroidir sur une grille.
Note - Si vous n'avez pas de grande plaque, faites cuire en deux fois. Laisser lever la moitié de la pâte pendant que l'autre moitié est au four.

Les rosaces se mangent le jour-même ; elles se conservent 1 mois au congélateur.



Graisser la surface de la pâte avec du beurre fondu ou de l'huile.

Avec un couteau rond, laisser une empreinte au centre de chaque petit pain.

Entailler régulièrement les côtés de chaque petit pain.

Saupoudrer légèrement les rosettes non cuites de farine.

- Gressins -

Préparation :
40 minutes +
20 minutes de levage
Cuisson :
25 minutes

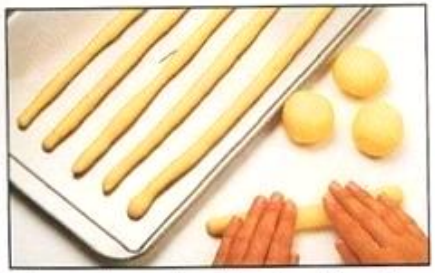
Pour 18 gressins

7 g de levure
1/2 tasse d'eau tiède
2/3 de tasse de lait
50 g de beurre
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
3 1/2-4 tasses de farine
1 cuil. à café de sel
Gros sel, graines de sésame ou de pavot pour décorer

1. Graisser 3 plaques avec du beurre fondu ou de l'huile. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède dans un bol. Couvrir avec une feuille de plastique, puis laisser reposer environ 5 mn dans un endroit chaud pour obtenir un mélange mousseux. Faire chauffer le lait, le beurre et le sucre dans une petite casserole jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Mettre 3 1/2 tasses de farine et le sel dans une terrine. Incorporer la levure et le mélange à base de lait et bien remuer. Si nécessaire, ajouter de la farine pour obtenir une pâte molle. Mettre sur une table farinée et pétrir 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit souple et homogène. Partager la pâte en 18 morceaux d'égale grosseur.
3. Rouler chaque morceau pour obtenir des cordons d'environ 30 cm de long, épais comme un crayon. Préchauffer le four à 210°C. Disposer les petits pâtons sur la plaque à intervalles réguliers de 3 cm. Couvrir avec une feuille en plastique et laisser reposer 20 mn.
4. Badigeonner la pâte à l'eau froide et saupoudrer de gros sel ou de graines. Faire cuire 15-20 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Sortir du four et laisser refroidir sur grille. Réduire à 180°C. Remettre les gressins sur la plaque et les laisser cuire 5-10 mn pour qu'ils soient secs et croustillants. Les gressins sont délicieux avec de la soupe, de la salade, des hors-d'oeuvre et à l'apéritif.
Note - Les gressins se conservent 1 semaine dans un récipient hermétique et peuvent également être congelés.

Faire chauffer le lait, le beurre et le sucre jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée.



Former des cordons d'environ 30 cm de long, épais comme un crayon.

Parsemer les gressins non cuits de gros sel, de graines de sésame ou de pavot.

- Pain Italien -

Préparation :
30 minutes +
2 h de levage
Cuisson :
40 minutes

Pour 1 pain

Semoule de maïs
7 g de levure
1/4 de tasse d'eau tiède
3-3 1/2 tasses de farine
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe de miel
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 tasse d'eau chaude
Semoule de maïs ou farine additionnée

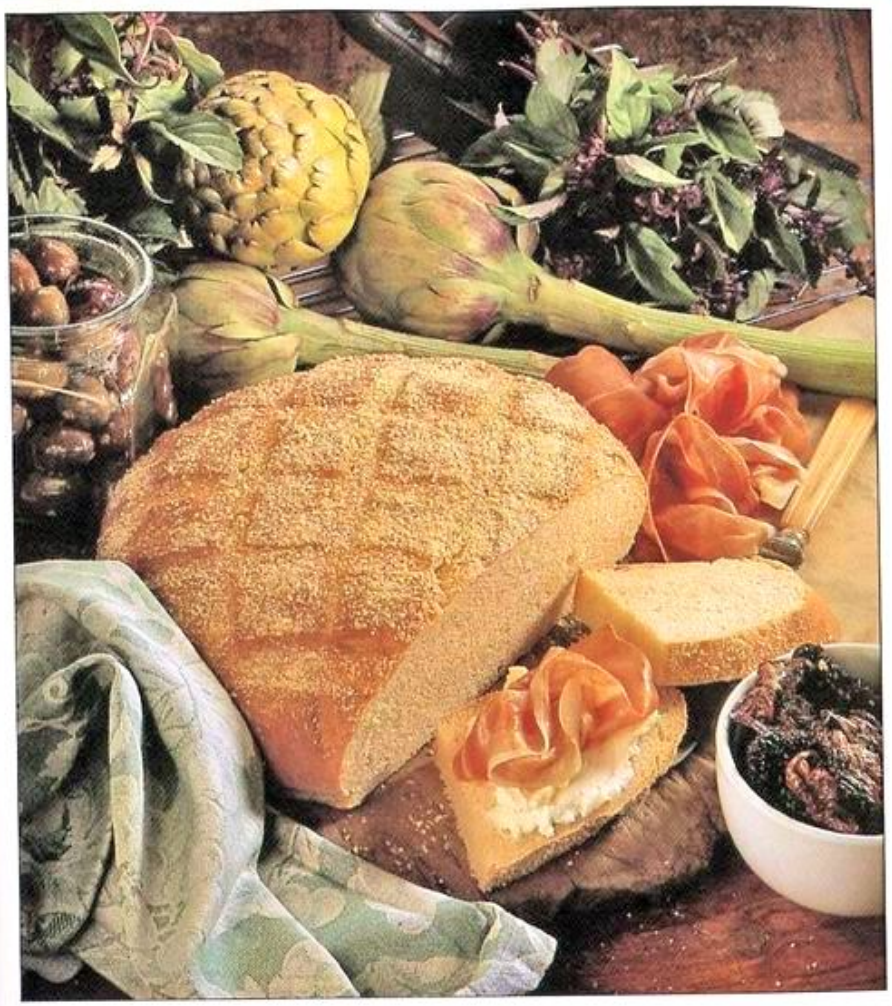
Glaçage
1 cuil. à soupe d'eau
1/2 cuil. à café de sel

1. Saupoudrer une plaque avec de la semoule de maïs. Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Couvrir et laisser lever environ 5 mn dans un endroit chaud jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Verser 3 tasses de farine et le sel dans une grande terrine ; creuser un puits au milieu. Y verser la levure, le miel, l'huile et la tasse d'eau supplémentaire. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et forme une boule grossière. Placer sur une surface farinée et pétrir 10 mn pour que la pâte soit souple et homogène. Si nécessaire, ajouter de la farine pour obtenir une pâte lisse.
2. Mettre la pâte dans une terrine graissée. Badigeonner la surface de la pâte avec de l'huile. Laisser lever à couvert environ 1 h dans un endroit chaud. Enfoncer légèrement le centre et pétrir 1 mn.
3. Former une boule lisse de 18 cm de diamètre, la poser sur la plaque et aplatir légèrement le dessus. Avec un couteau, pratiquer des incisions de 1 cm de profondeur tous les 3 cm pour former des croisillons. Laisser lever environ 1 h à couvert dans un endroit chaud.
4. Préchauffer le four à 180°C. Mettre un plat contenant 2 tasses d'eau chaude dans le bas du four (une croûte dure se formera alors à la surface du pain). Badigeonner la pâte avec un mélange d'eau et de sel ; saupoudrer avec de la farine de froment ou de maïs. Laisser cuire 35-40 mn jusqu'à ce que le pain sonne creux quand on le tapote. Laisser refroidir sur une grille. Tartiner avec de la ricotta et servir par exemple avec du prosciutto et des tomates.
Note - Ce pain se mange le jour-même et peut être réchauffé.

On peut aussi taillader le dessus de la pâte avec un couteau circulaire.

Saupoudrer régulièrement la plaque de semoule de maïs.

Enfoncer le centre de la pâte levée, puis pétrir 1 minute.



Faire des croisillons sur le pain avec un couteau aiguisé.

Saupoudrer le pain non cuit avec un peu de farine ou de farine de maïs.

- Pain aux flocons d'avoine -

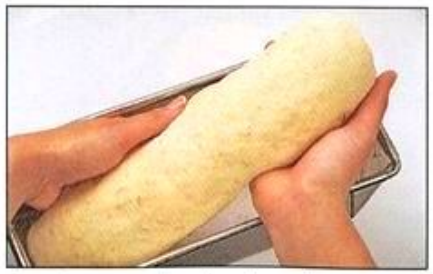
Préparation :
45 minutes +
1 h 45 minutes de levage
Cuisson :
45 minutes

Pour 1 pain

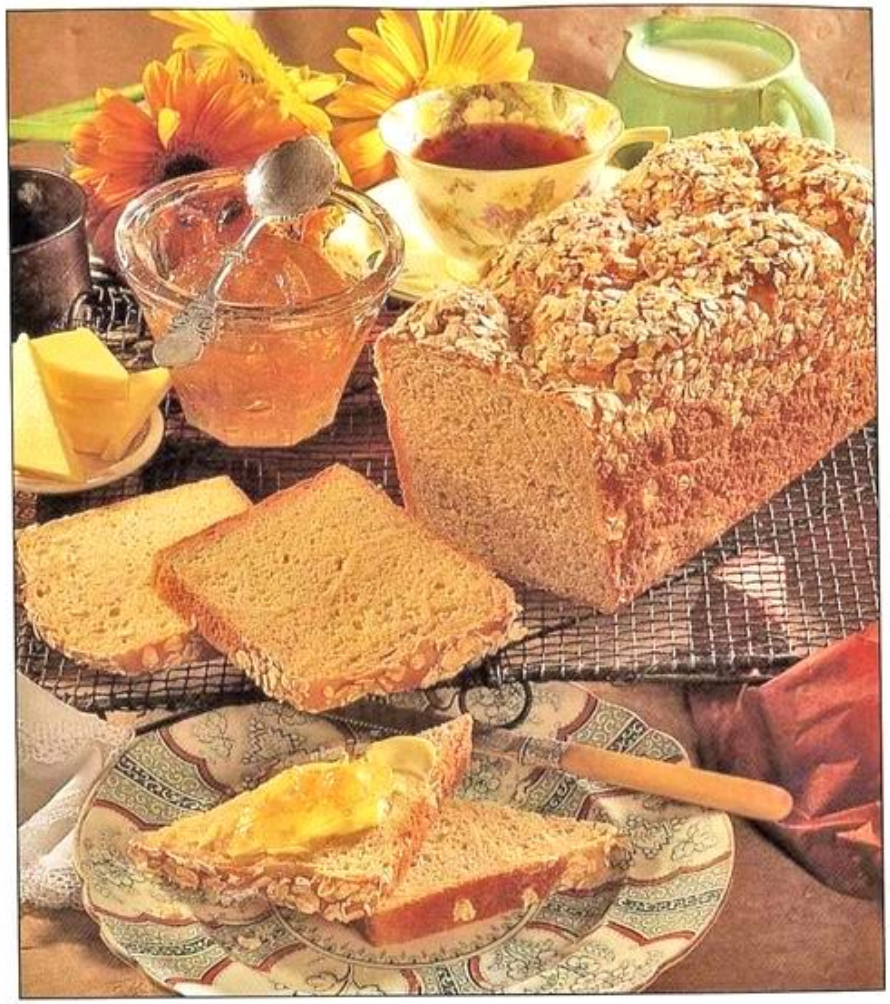
- **1 tasse de flocons d'avoine**
- **1 1/2 tasse d'eau**
- **2 sachets de 7 g de levure**
- **1/2 tasse d'eau tiède**
- **1/2 cuil. à café de sucre en poudre**
- **1/2 tasse de lait chaud**
- **1 cuil. à soupe de sucre roux**
- **1. cuil. à café de sel**
- **3 1/2-4 1/2 tasses de farine**
- **1/4 de tasse de flocons d'avoine**

1. Graisser un moule à pain de 12 x 28 cm avec du beurre fondu ; tapisser le fond avec du papier. Verser les flocons et l'eau dans une casserole, faire cuire environ 3 mn à petit feu en remuant pour que l'eau soit absorbée et que les flocons ramollissent. Mettre dans une terrine ; laisser refroidir un peu. Dissoudre la levure dans l'eau ; ajouter le sucre. Incorporer levure, lait, sucre roux et sel aux flocons d'avoine ; bien mélanger. Ajouter peu à peu 3 1/2 tasses de farine pour obtenir une pâte souple.
2. Mettre sur une surface farinée ; pétrir 10 mn en ajoutant de la farine si nécessaire pour obtenir une pâte lisse et souple. Mettre la pâte dans une terrine légèrement huilée, badigeonner la surface avec du beurre fondu. Laisser lever environ 1 h.
3. Enfoncer légèrement le centre et pétrir 1 mn. Partager la pâte en deux ; étaler un morceau de façon à obtenir un rectangle de 28 x 18 cm. Rouler la pâte sur elle-même sans serrer, la mettre dans le moule, la couture en dessous. Partager le reste de pâte en 3 morceaux ; former des cordons de 30 cm de long. Tresser ces cordons et les badigeonner avec de l'eau.
4. Saupoudrer le plan de travail avec les flocons d'avoine ; mettre dessus la pâte en forme de natte ; apppuyer pour que les flocons s'incrustent dans la pâte. Retourner et déposer sur le morceau de pâte qui se trouve déjà dans le moule, en l'étirant un peu pour que les deux morceaux soient bien ajustés. Laisser lever environ 45 mn. Préchauffer le four à 180°C. Laisser cuire 45 mn. Quand on plonge une lame au milieu du pain, elle doit ressortir propre. Mettre de côté 10 mn ; laisser refroidir sur une grille. Se mange avec du beurre et de la confiture.
Note - Se conserve 4 jours.

Remuer pour que l'eau soit absorbée et que les flocons d'avoine ramollissent.



Rouler une portion de pâte et la mettre dans le moule, la couture au dessous.



Partager l'autre moitié de la pâte en 3 longs cordons, natter.

Poser la natte sur des flocons d'avoine et appuyer doucement pour qu'ils s'incrustent.

- Chapatis -

Préparation :
40 minutes +
temps de levage
Cuisson :
40 minutes

Pour 20 chapatis

2 1/2 tasses de farine fine
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe d'huile
1 tasse d'eau tiède
1/2 tasse de farine fine

1. Verser la farine et le sel dans une grande terrine ; creuser un puits au milieu. Ajouter l'huile et l'eau en une seule fois ; avec une cuillère en bois, puis avec les mains, bien mélanger pour obtenir une pâte ferme.
2. Mettre sur une surface légèrement farinée ; pétrir 15 mn. Ne pas incorporer la farine supplémentaire maintenant. Faire une boule lisse et la mettre dans une terrine. Laisser lever à couvert dans un endroit chaud pendant au moins 2 h, ou toute la nuit.
3. Partager la pâte en 20 morceaux d'égale grosseur. Former une petite boule avec chaque morceau. À l'aide de la farine supplémentaire, faire de chaque boule un rond mince, de la taille d'une crêpe. Couvrir chaque chapati d'une feuille de plastique et laisser reposer pendant que l'on travaille la pâte restante.
4. Mettre sur le feu une poêle à fond épais. Laisser cuire chaque chapati 1 mn, retourner et faire cuire encore 1 mn. Régler la température de façon à ce que la pâte prenne couleur, mais ne brûle pas. Pendant que la chapati cuit, pressez les bords avec une serviette pliée. Ceci contribue à la formation de bulles et rend les chapatis plus légères.
5. Envelopper et empiler les chapatis dans une serviette propre pour qu'elles restent chaudes et molles. Servir immédiatement avec du curry et des légumes.
Note - La roti est une farine que l'on trouve dans les magasins de diététique.

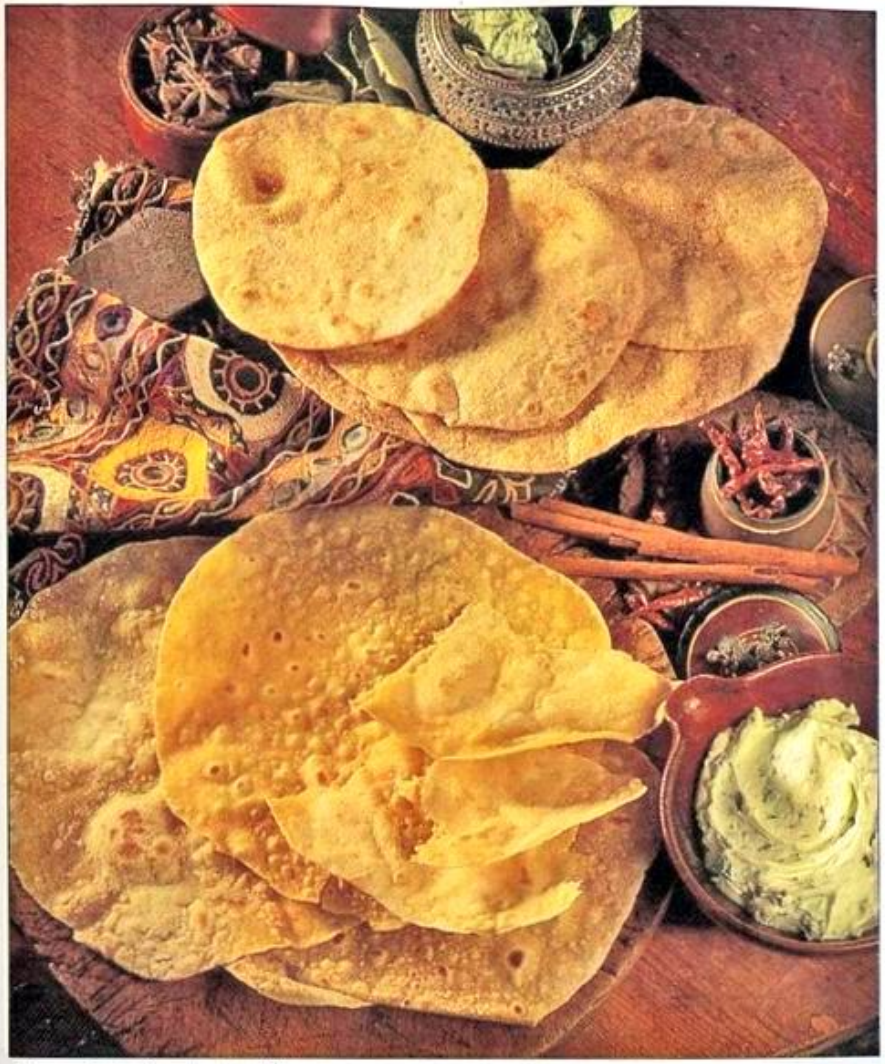
- Tortillas -

Préparation :
1 h
Cuisson :
20 minutes

Pour 16 de 20 cm ,
20 de 15 cm ou
40 de 10 cm de diamètre

1 1/2 tasse de farine complète, tamisée
1 tasse de semoule de maïs, tamisée
1 tasse d'eau tiède

1. Mélanger la farine complète et la semoule de maïs dans une grande terrine. Creuser un puits au milieu ; incorporer l'eau tiède peu à peu. Pétrir jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Mettre sur une surface légèrement farinée. Pétrir la pâte 3 minutes pour qu'elle soit lisse.
2. Partager la pâte en morceaux. Étaler une portion après l'autre sur une surface farinée, jusqu'à ce que la pâte soit fine (comme du papier). Laisser reposer à couvert ; répéter l'opération autant de fois que nécessaire.
3. Faire chauffer une poêle sèche à fond épais. Mettre une tortilla dans la poêle sèche. Quand les bords commencent à se recourber légèrement, retourner et faire cuire l'autre côté. Il suffit de quelques secondes par côté. Si un reste de farine commence à brûler dans la poêle, essuyer avec une serviette en papier.
Note - Les tortillas fraîches ramollissent quand on les conserve. Déchirez-les en morceaux et servez-les avec des hors-d'oeuvre ou fourrez-les. Les tortillas resteront fraîches 1 semaine dans un récipient hermétique. Réchauffez-les rapidement au four ou au four à micro-ondes. Les tortillas desséchées peuvent être déchirées ou coupées en petits morceaux et frites dans du saindoux ou de l'huile pour les rendre croustillantes.



Chapatis (en haut) et tortillas

- Pain au potiron -

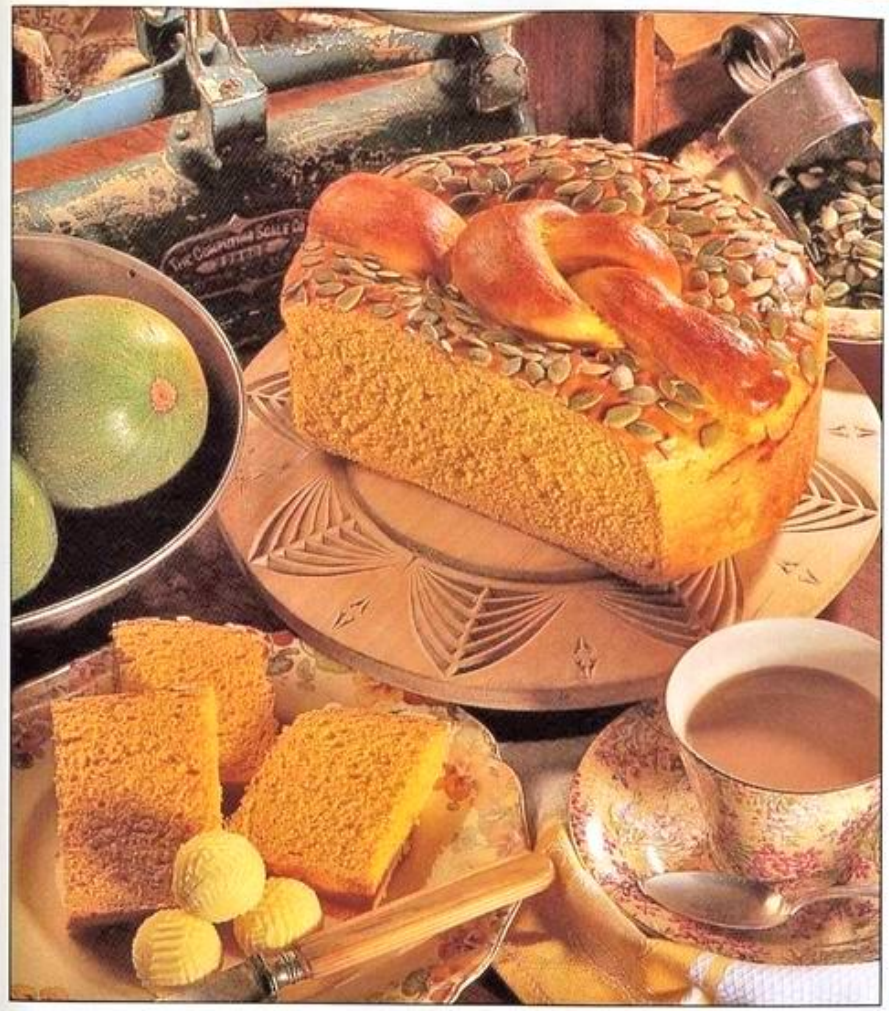
Préparation :
35 minutes +
2 h de levage
Cuisson :
40 minutes

Pour 1 pain rond

7 g de levure
1/4 de tasse d'eau de cuisson du potiron ou d'eau tiède
4-4 1/2 tasses de farine
1 cuil. à café de sel
1 tasse de purée de potiron (300 g de potiron cru)
1/4-1/2 tasse d'eau de potiron ou d'eau tiède
1 œuf battu
2 cuil. à café d'eau
Graines de potiron, pour décorer

1. Graisser un moule à cake de 20 cm de diamètre avec du beurre fondu ou de l'huile ; tapisser le fond avec du papier. Dissoudre la levure dans l'eau de cuisson du potiron ou dans l'eau supplémentaire ; laisser reposer 5 minutes à couvert dans un endroit chaud jusqu'à ce que le tout soit mousseux. Verser 4 tasses de farine et le sel dans une grande terrine. Ajouter le potiron, le mélange de levure et 1/4 de tasse du liquide supplémentaire. Bien malaxer avec une cuillère en bois, puis avec les mains. La pâte doit former une boule grossière légèrement collante. Ajouter du liquide si la pâte est trop sèche - la quantité de liquide dépend de la teneur en humidité du potiron.

2. Mettre sur une surface farinée. Pétrir 10 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Si nécessaire, incorporer 1/2 tasse de farine pour obtenir une pâte lisse. Mettre la pâte dans une terrine graissée, badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.
3. Enfoncer légèrement le centre de la pâte et pétrir 1 minute. Détacher un morceau de pâte de la grosseur d'une balle de golf. Avec le reste de pâte, former une boule lisse et la placer dans le moule. Faire un cordon de 35 cm de long avec la petite boule et former un nœud ; placer sur le dessus de la pâte et coller le tout avec un peu d'eau. Laisser lever à couvert 1 h dans un endroit chaud.
4. Préchauffer le four à 210°C. Badigeonner la pâte avec un mélange d'œuf battu et d'eau. Décorer avec des graines de potiron. Laisser cuire 20 minutes, réduire à 180°C. Laisser cuire encore 20 minutes. Couvrir avec une feuille de papier sulfurisé pendant les 10 dernières minutes si le pain brunit trop vite. Sortir du four et laisser refroidir sur grille. Le pain au potiron est délicieux avec du beurre.
Note - Le pain au potiron se conserve 3 jours dans un récipient hermétique ; on peut également le surgeler.



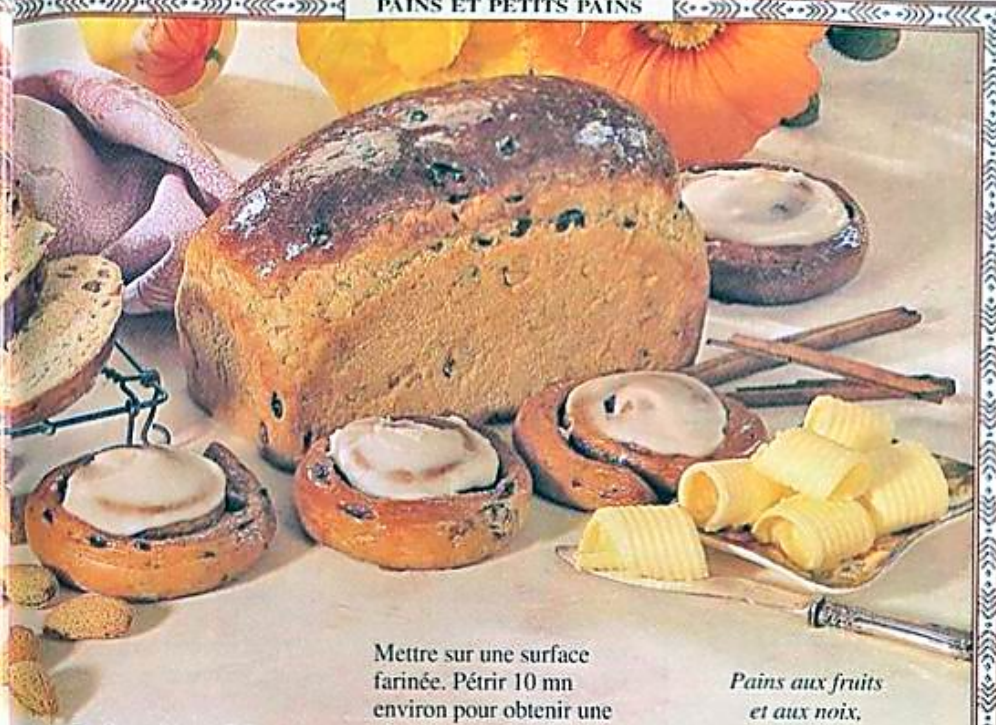
Poser le noeud sur la pâte, puis coller avec de l'eau.

Badigeonner avec un mélange d'œuf battu et d'eau et parsemer de graines de potiron.

- Pain et petits pains aux fruits -

Les fruits secs donnent un goût sucré et une texture caractéristiques aux pains et petits pains aux fruits, qui constituent une alternative saine et nutritive aux autres aliments sucrés.

Pain aux fruits et aux noix
Verser 2 1/4 tasses de farine blanche dans une grande terrine. Ajouter 7g de levure, 1 cuil. à café d'épices moulues, 2 cuil. à soupe de sucre en poudre, 1 zeste d'orange, 1/3 tasse de raisins de Smyrne, 1/4 de tasse de raisins de Corinthe, 1 cuil. à soupe de zestes assortis et 1/4 de tasse de noix de pécan hachées ; bien mélanger. Creuser un puits au milieu de la farine. Incorporer 1/3 tasse de jus d'orange frais, 1 œuf, 30 g de beurre fondu et 1/3 tasse d'eau tiède à la farine. Mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte molle. Mettre sur une surface légèrement farinée ; pétrir 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple ; ajouter de la farine si nécessaire. Enfoncer légèrement le centre pour voir si la pâte est prête - elle reprendra sa position initiale si elle l'est. Mettre dans une grande terrine graissée et badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 45 mn à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer légèrement le centre et pétrir 1 mn.
Former une balle lisse ronde ou ovale. Si elle est ovale, la mettre dans un moule à cake graissé de 21 x 11 x 7 cm. Si elle est ronde, la poser sur une plaque graissée et la tapoter jusqu'à ce qu'elle ait 23 cm de diamètre. Badigeonner la surface avec de l'huile ou du beurre fondu. Laisser lever 30 mn à couvert dans un endroit chaud. Faire cuire 20-30 mn dans le four préchauffé à 180°C. Retourner sur grille. Badigeonner le pain encore chaud avec 1 cuil. à soupe de lait mélangée à 1 cuil. à soupe de sucre. Servir chaud ou froid.



Pains aux fruits et aux noix, petits pains au lait

Petits pains au lait
Verser 3 tasses de farine, 1/3 tasse de poudre de lait entier, 1/2 cuil. à café de sel et 1 cuil. à café d'épices dans une grande terrine. Incorporer 2 sachets de 7 g de levure, 1/2 tasse de sucre en poudre, 1/2 tasse de raisins de Smyrne et 1/2 tasse de raisins de Corinthe et bien remuer. Creuser un puits au milieu du mélange à base de farine. Mélanger 50 g de beurre fondu, 1 tasse d'eau tiède et 1 œuf battu. Incorporer en une seule fois à la préparation et bien malaxer pendant 2 ou 3 mn. Ajouter environ 1 tasse de farine pour obtenir une pâte molle. Mettre sur une surface farinée. Pétrir 10 mn environ pour obtenir une pâte lisse et souple. Mettre dans une grande terrine graissée et badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer légèrement le centre de la pâte ; pétrir 1 minute. Étaler de façon à former un rectangle de 30 x 45 cm. Badigeonner avec 30 g de beurre fondu, puis saupoudrer avec 1/2 tasse de sucre roux mélangé à 1 cuil. à café de cannelle. Enrouler la pâte sur elle-même sur le côté long ; couper le rouleau en 16 morceaux d'égale grosseur.
Mettre sur une plaque graissée en laissant des intervalles de 5 cm. Aplatir légèrement chaque petit pain. Laisser lever 35-40 mn à couvert dans un endroit chaud. Faire cuire 5 mn dans le four préchauffé à 210°C, réduire à 180°C et remettre au four 10 mn. Déposer sur une grille. Badigeonner plusieurs fois avec 1/3 de tasse de miel chaud. Glacer les petits pains pendant qu'ils sont chauds.
Glaçage : mélanger 2 tasses de sucre glace, 30 g de beurre et 1 ou 2 cuil. à soupe de lait dans un bol. Remuer jusqu'à obtention d'une masse lisse et brillante, puis teindre avec le colorant alimentaire de votre choix.

- Brioche -

Préparation :
1 h + 2 h 45 minutes de levage
Cuisson :
1 h

Pour 6 petites brioches et 1 brioche moyenne

7 g de levure
1/2 tasse de lait tiède
1 cuil. à café de sucre en poudre
4 tasses de farine
1 cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
4 œufs battus, à température ambiante
175 g de beurre mou
1/4 de tasse de farine, pour pétrir
1 jaune d'œuf, pour dorer
1 cuil. à soupe de crème

1. Graisser 6 petits moules à brioche et 1 moule à pain de 21 x 11 cm avec du beurre fondu ou de l'huile (v. note). Dissoudre la levure dans le lait tiède, ajouter le sucre ; laisser lever 5 mn à couvert dans un endroit chaud jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Dans une grande terrine, verser la farine, le sel et le sucre supplémentaire ; creuser un puits au milieu. Verser les œufs battus et le mélange à base de levure. Bien mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une boule grossière.

2. Mettre sur une surface farinée ; pétrir 5 mn environ pour obtenir une pâte lisse et ferme. Ajouter peu à peu les parcelles de beurre mou. Tirer sur la pâte à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé. Au bout de 10 mn environ, on obtiendra une pâte très collante.

3. Nettoyer le plan de travail et les mains ; saupoudrer la surface, les mains et la pâte avec un peu de farine. Pétrir légèrement la pâte pendant 10 mn environ pour qu'elle soit lisse et souple. Mettre dans une grande terrine graissée, badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 1 h 30 - 2 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer légèrement le centre et partager la pâte en deux. Couvrir une moitié et mettre de côté. Partager l'autre moitié en 6 morceaux d'égale grosseur. Ôter 1/4 de chaque morceau de pâte. Faire des boules avec les gros morceaux et les mettre dans les 6 moules ; badigeonner avec un mélange de jaune d'œuf et de crème. Former de petites boules avec les petits morceaux de pâte, en placer une sur chaque grosse boule. Avec une brochette farinée, transpercer la brioche de part en part ; retirer la brochette. Ceci fixe la petite boule à la grosse boule. Badigeonner de nouveau la pâte ; laisser lever 45 mn à couvert au chaud. Préchauffer le four à 210°C et laisser cuire 10 mn. Réduire à 180°C et faire cuire encore 10 mn jusqu'à ce que les brioches soient dorées. Laisser refroidir sur grille.

4. Entre-temps, mettre l'autre moitié de la pâte dans un moule et badigeonner la surface à l'œuf battu. Laisser lever 1h à couvert dans un endroit chaud. Laisser cuire 15 mn dans le four à 210°C ; réduire à 180°C et laisser cuire encore 15 mn jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée. Laisser refroidir sur grille.

Note - Si vous n'avez pas de petits moules, vous pouvez faire 2 grosses brioches.

Incorporer peu à peu des parcelles de beurre mou à la pâte.

Percer la pâte de part en part avec une brochette en bois.

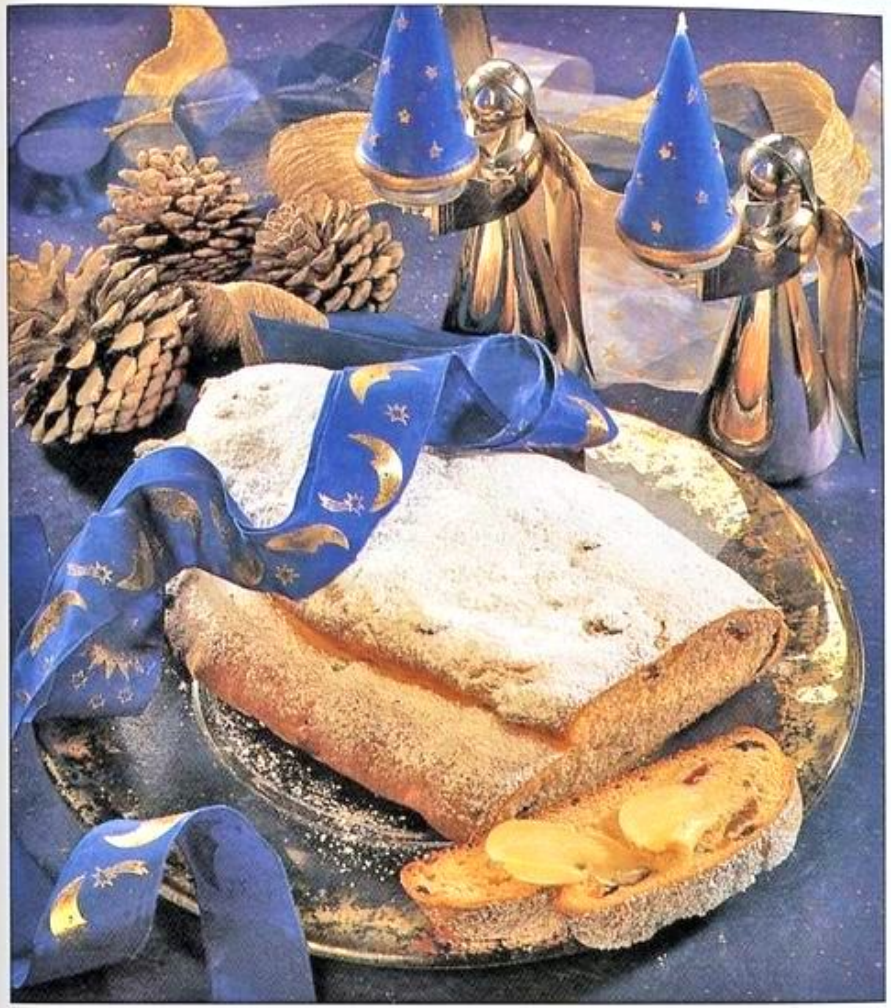
- Stollen -

Préparation :
45 minutes +
2 h de levage +
2 h trempage
Cuisson :
35-40 minutes

Pour 1 stollen

1/2 tasse de raisins de Smyrne
1/4 de tasse de raisins de Corinthe
2 cuil. à soupe de zestes hachés
1/4 de tasse de cerises confites, coupées en 2
2 cuil. à soupe de rhum
7 g de levure
1/3 tasse d'eau tiède
60 g de beurre
1/2 tasse de lait
1/4 de tasse de sucre
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
3-3 1/2 tasses de farine
1/2 cuil. à café de sel
1 œuf battu
1/4 de tasse d'amandes pilées
20 g de beurre fondu
Sucre glace, pour saupoudrer

1. Graisser une plaque Mélanger les raisins, les zestes et les cerises confites dans une terrine, incorporer le rhum. Laisser reposer à couvert pendant au moins 2 h jusqu'à ce que les fruits secs absorbent le rhum.
2. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède ; laisser lever 5 mn à couvert dans un endroit chaud. Faire chauffer le beurre, le lait, le sucre et le zeste d'orange dans une petite casserole jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Verser 3 tasses de farine dans une grande terrine ; creuser un puits au milieu. Ajouter la levure, le mélange à base de lait et l'œuf battu. Bien remuer. Ajouter de la farine pour obtenir une pâte molle.
3. Mettre sur une surface légèrement farinée. Pétrir 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Mettre la pâte dans une terrine graissée. Badigeonner la surface avec du beurre fondu ; couvrir et laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer légèrement le centre et pétrir 1 minute. Aplatir et former un carré de 25 cm de côté, puis éparpiller les fruits et les amandes sur le dessus. Replier la pâte sur les fruits et travailler doucement la préparation.
4. Étaler la pâte de façon à obtenir un ovale d'environ 30 x 20 cm. Poser sur la plaque ; badigeonner la surface de la pâte avec du beurre fondu. Appuyer sur la pâte avec un rouleau à pâtisserie dans le sens de la longueur. Replier la pâte à l'endroit où le rouleau a laissé son empreinte, la moitié inférieure doit dépasser de 2 cm. Badigeonner la surface du stollen avec du beurre fondu ; laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Préchauffer le four à 180°C. Laisser cuire 30-35 mn. Laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer d'une couche épaisse de sucre glace. Servir en grosses tranches épaisses.
Note - La forme de ce pain de Noël allemand représente l'Enfant Jésus emmailloté. La tradition veut que l'on fasse deux stollen en même temps - l'un pour offrir, l'autre pour manger soi-même.
Le stollen se conserve 1 semaine dans un récipient hermétique.



Travailler légèrement les fruits secs dans la pâte pour bien les répartir.

Appuyer le rouleau à pâtisserie au milieu de la pâte dans le sens de la longueur.

- Doigts -

Préparation :
45 minutes + 1 h
25 minutes de levage
Cuisson :
12-15 minutes

Pour 12 doigts

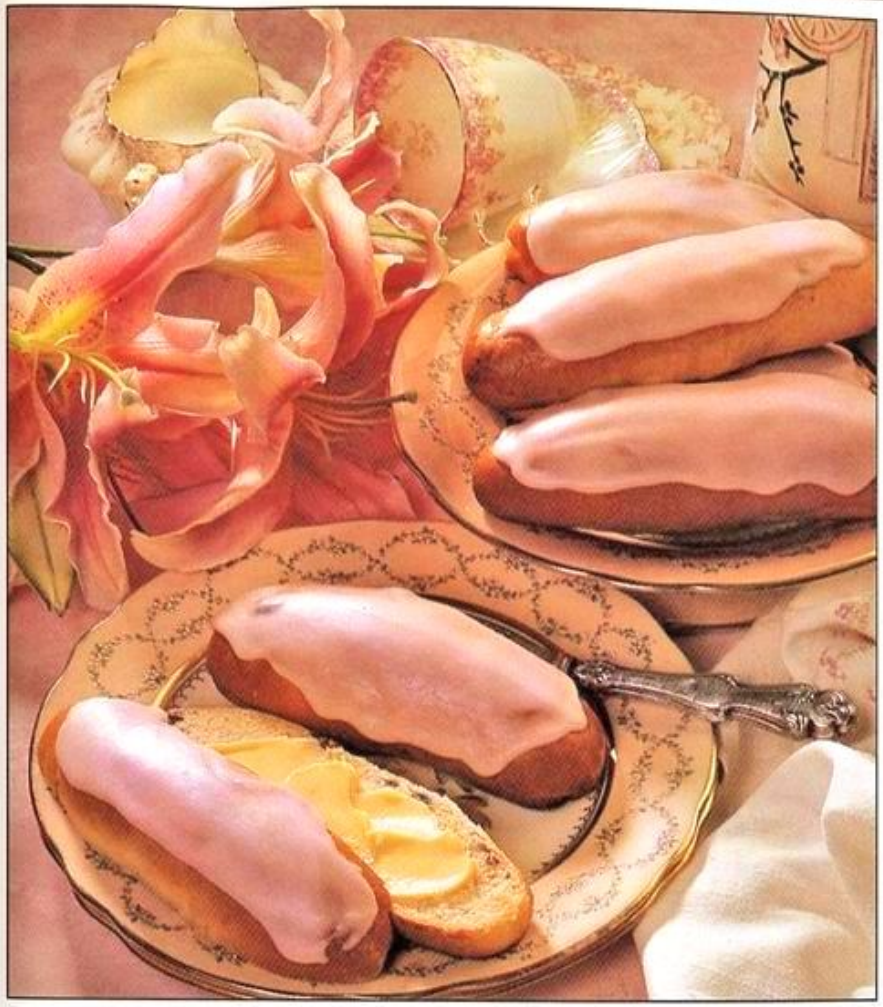
4 tasses de farine
1/3 de tasse de poudre de lait entier
2 sachets de 7 g de levure
1/2 cuil. à café de sel
1/2 tasse de sucre en poudre
1/2 tasse de raisins de Smyrne
60 g de beurre fondu
1 tasse d'eau tiède
1 œuf battu
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe d'eau

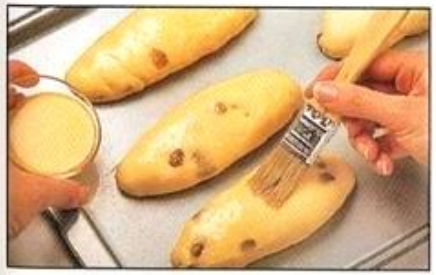
Glaçage
1 1/4 tasse de sucre glace
20 g de beurre fondu
2-3 cuil. à café d'eau
Colorant alimentaire rose

1. Graisser 2 grandes plaques avec du beurre fondu ou de l'huile. Mettre 3 tasses de farine, la poudre de lait, la levure, le sel et les raisins dans une grande terrine et bien malaxer ; creuser un puits au milieu. Mélanger le beurre, l'eau et l'œuf, puis incorporer le tout à la farine en une seule fois. Remuer 2 ou 3 mn. Si nécessaire ajouter de la farine pour obtenir une pâte molle.
2. Poser la pâte sur une surface farinée. Pétrir 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Mettre la pâte dans une terrine graissée ; badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.
3. Enfoncer légèrement le centre de la pâte et pétrir 1 minute. Partager la pâte en 12 morceaux d'égale grosseur. Donner à chaque morceau la forme d'un doigt de 15 cm de long. Mettre sur les plaques en laissant des intervalles de 5 cm. Laisser lever 20 à 25 mn à couvert dans un endroit chaud.
4. Préchauffer le four à 180°C. Bien badigeonner avec le mélange de jaune d'œuf et d'eau. Laisser cuire 12-15 mn. Laisser refroidir sur grille.
5. Pour faire le glaçage : Mélanger le sucre glace, le beurre et l'eau dans un bol jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ajouter le colorant, bien remuer. Étaler le glaçage sur les petits pains avec un couteau.
Note - Les doigts glacés se conservent 2 jours dans un récipient hermétique ou, non glacés, 1 mois au congélateur.

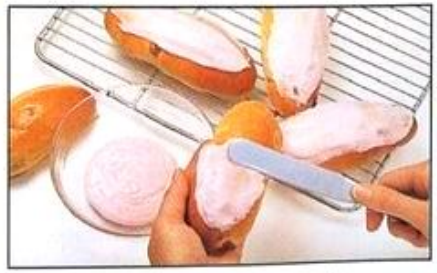
Verser farine, poudre de lait, levure, sel, sucre et raisins dans une grande terrine.

Partager la pâte en 12 morceaux et donner à chaque morceau une forme ovale.





Bien badigeonner avec un mélange de jaune d'œuf et d'eau.



Tartiner la glace sur les petits pains avec un couteau plat ou une spatule.

- Couronne briochée suédoise -

Préparation :
1 h +
1 h 45 minutes
de levage
Cuisson :
45 minutes

Pour 1 couronne briochée

7 g de levure
2 cuil. à soupe d'eau tiède
2/3 de tasse de lait
60 g de beurre mou
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 cuil. à café de sel
2 1/2-3 tasses de farine
1 œuf battu
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
30 g de beurre
1 cuil. à soupe de sucre
1/2 tasse d'amandes émondées grossièrement hachées
1/2 tasse de fruits secs
1/2 tasse de cerises confites, coupées en 2

Glaçage
1 tasse de sucre glace
1-2 cuil. à soupe de lait
2 gouttes d'essence d'amandes

1. Graisser une plaque avec du beurre fondu ou de l'huile. Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Laisser lever 5 mn à couvert dans un endroit chaud pour que le mélange soit mousseux. Faire chauffer le lait, le beurre, le sucre et le sel. Verser 2 tasses de farine dans une grande terrine. Ajouter la levure et l'œuf battu. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter de la farine pour obtenir une pâte molle. Mettre sur une surface farinée. Pétrir 10 mn pour que la pâte soit lisse et souple. Mettre la pâte dans une grande terrine graissée et badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.

2. Pour faire la garniture :
Travailler le beurre en crème avec le sucre en poudre ; mélanger avec les amandes, les fruits secs et les cerises.

3. Enfoncer légèrement le centre de la pâte, pétrir 1 minute. Étaler la pâte de façon à obtenir un rectangle de 25 x 45 cm. Étaler la garniture sur la pâte en laissant un bord de 2 cm. Rouler la pâte sur elle-même ; former une couronne, mettre la couture sur le dessous. Coller les deux extrémités avec un peu de jaune d'œuf et d'eau. Mettre sur la plaque.

4. Découper le bord extérieur tous les 4 cm avec des ciseaux. Placer les morceaux découpés en oblique et aplatir légèrement. Laisser lever 45 mn à couvert dans un endroit chaud. Badigeonner la pâte avec le mélange de jaune d'œuf et d'eau. Laisser cuire 20 à 25 mn dans le four préchauffé à 180°C. Couvrir avec du papier sulfurisé si la couronne brunit trop vite. Laisser refroidir. Servir ce gâteau sucré pour le petit-déjeuner ou pour le thé.

5. Pour faire le glaçage : Bien mélanger les ingrédients. Verser le glaçage sur la couronne. Servir avec des cerises par exemple.

Note - Cette couronne se conserve 3 jours dans un récipient hermétique. Non glacée, elle peut se conserver 1 mois au congélateur.

Enrouler la pâte sur elle-même après l'avoir garnie, en laissant un bord de 2 cm.

Tourner les morceaux entaillés sur le côté et les aplatir légèrement.

- Sally Lunn -

Préparation :
35 minutes +
2 h 30 minutes
de levage
Cuisson :
45 minutes

Pour 1 pain

7 g de levure
1/4 de tasse d'eau tiède
1 cuil. à café de sucre en poudre
3 œufs, à la température ambiante
3/4 de tasse de lait chaud
1/3 de tasse de miel
125 g de beurre fondu
1/2 cuil. à café de sel
4 tasses de farine
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
1 cuil. à soupe de lait

1. Graisser un moule de 25 cm de diamètre avec du beurre fondu ou de l'huile et tapisser le fond avec du papier. Dissoudre la levure dans l'eau tiède et ajouter le sucre. Laisser lever 5 mn à couvert dans un endroit chaud pour que le mélange soit mousseux. Verser les œufs, le lait, le miel, le beurre, le sel, 2 tasses de farine et le mélange à base de levure dans le grand bol d'un mixeur électrique. Battre 5 mn à vitesse moyenne. Incorporer un peu de farine pour obtenir une pâte épaisse.

2. Laisser lever 1 h à 1 h 30 à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer le centre.

3. Verser la pâte dans le moule avec une spatule ou une cuillère. Égaliser la surface de la pâte avec des mains légèrement graissées. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.

4. Préchauffer le four à 180°C. Laisser cuire 35 à 40 mn - une lame enfoncée au milieu doit ressortir propre. Badigeonner avec un mélange de sucre et de lait et remettre 5 mn au four. Laisser refroidir 20 mn sur grille. Couper en tranches et servir encore chaud.

Note - Vous aimerez peut-être servir ce pain de manière traditionnelle. Pour cela, laissez refroidir le pain, puis coupez-le en trois couches de même épaisseur. Grillez et beurrez chaque côté, puis redonnez au pain sa forme initiale. Coupez en tranches et servez. Ce pain anglais ressemble à un gâteau et est souvent servi pour le thé. Il se conserve 5 jours dans un récipient hermétique et 1 mois au congélateur.

Incorporer le reste de farine pour obtenir une pâte épaisse.

Laisser lever la pâte dans un endroit chaud.

Verser la pâte dans le moule graissé avec une louche.

Badigeonner le dessus du pain cuit avec le mélange de sucre et de lait.

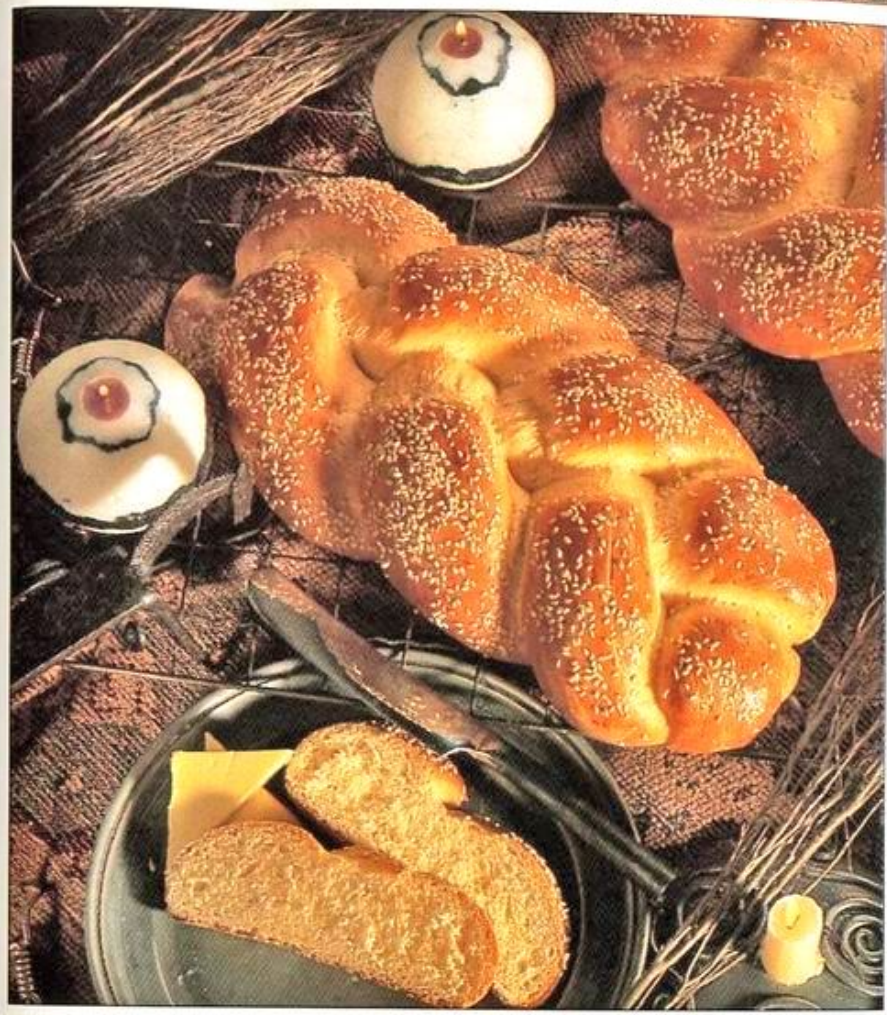
- Challah -

Préparation :
50 minutes +
1 h 45 minutes
de levage
Cuisson :
40 minutes

Pour 2 pains tressés

2 sachets de 7 g de levure
1/2 tasse d'eau tiède
6 tasses de farine
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
60 g de beurre fondu
2 œufs battus
1 tasse d'eau tiède
1 jaune d'œuf
2 cuil. à café d'eau
Graines de sésame

1. Graisser une plaque avec du beurre fondu ou de l'huile. Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Verser 4 tasses de farine, le sel et le sucre dans une grande terrine. Creuser un puits au milieu, y verser le beurre, les œufs battus et la levure dissoute. Saupoudrer le mélange de farine, laisser lever 10 mn à couvert. Ajouter la tasse d'eau supplémentaire et bien mélanger pour que la préparation soit homogène. Battre 5 mn avec une cuillère en bois. Ajouter de la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir 10 mn pour obtenir une pâte lisse et souple. Mettre la pâte dans une terrine graissée. Badigeonner la surface avec du beurre fondu ou de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer la pâte au centre et pétrir 1 minute. Partager la pâte en 2 morceaux d'égale grosseur. Laisser reposer à couvert un morceau pendant la préparation de la première challah.
3. Partager le reste de pâte en 3 morceaux d'égale grosseur. Former des cordons de 30 cm de long et épais de 3 cm. Placer ces cordons côte à côte sur la plaque et les natter, en commençant par le centre. Pincer les extrémités et les coller sous la natte. Laisser lever 45 mn à couvert. Enfoncer le centre du morceau de pâte réservé et le former comme le premier. Laisser lever pendant que la première challah est au four.
4. Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner la première challah avec un mélange de jaune d'œuf et d'eau et parsemer de graines de sésame. Laisser cuire 35-40 mn jusqu'à ce que le pain soit doré et sonne creux quand on le frappe. Laisser refroidir sur grille. Faire cuire la deuxième challah et laisser refroidir.
Note - La tradition juive veut que l'on fasse cuire 2 challahs pour le repas du sabbat. On peut également faire une grande challah si l'on préfère. Ce pain se conserve 4 jours dans un récipient hermétique, 1 mois au congélateur.



Poser les cordons de pâte côte à côte sur une plaque et les natter.

Badigeonner avec un mélange de jaune d'œuf et d'eau et parsemer de sésame.

- Petits pains à la crême -

Préparation :
30 minutes +
1 h 15 minutes de levage
Cuisson :
20 minutes

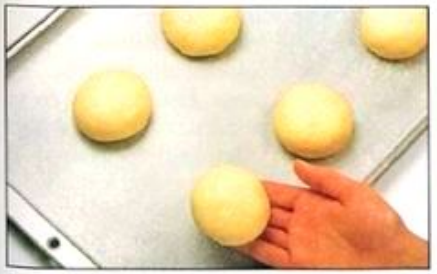
Pour 12 petits pains

3 1/2 tasses de farine tamisée
2 cuil. à soupe de sucre
1/2 cuil. à café de sel
1 1/3 tasse de lait chaud
60 g de beurre fondu
7 g de levure
1 1/4 de tasse de crème
1 cuil. à soupe de sucre glace
1/2 tasse de confiture de fraise
2 cuil. à soupe de sucre glace

1. Graisser 2 plaques avec du beurre fondu ou de l'huile. Saupoudrer les plaques de farine ; secouer l'excédent de farine. Verser la moitié de la farine, la moitié du sucre et la moitié du sel dans le bol du mixeur. Mélanger le lait et le beurre dans une petite terrine, saupoudrer de levure ; bien remuer. Incorporer la moitié de la levure aux ingrédients qui se trouvent dans le bol du mixeur. Malaxer 30 sec. jusqu'à obtention d'une pâte molle et lisse. Verser dans une terrine graissée. Répéter l'opération avec le reste de farine et de levure ; mélanger avec la première pâte dans une terrine graissée. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.
2. Enfoncer le centre de la pâte et mettre sur une surface farinée ; pétrir 2 mn jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Partager en 12 morceaux. Pétrir chaque portion pendant 30 sec. sur une surface farinée, puis former une boule.
3. Préchauffer le four à 210°C. Répartir régulièrement les boules de pâte sur les plaques. Laisser lever 15 mn à couvert dans un endroit chaud. Laisser cuire 20 mn jusqu'à ce que les petits pains soient dorés et à point. Mettre de côté 5 mn, puis laisser refroidir sur grille. Prendre un couteau-scie et couper chaque petit pain en diagonale sur 5 cm, du haut jusqu'à la base.
4. Avec un batteur électrique, battre la crème et le sucre dans un petit bol jusqu'à obtention d'une crème épaisse. Remplir les petits pains avec la crème fouettée et la confiture. Saupoudrer de sucre glace.
Note - Si vous avez un grand mixeur, traitez la farine et la levure en une seule fois.

Saupoudrer de farine la plaque graissée, puis secouer la farine en excédent.

Passer au mixeur pour obtenir une pâte molle et lisse.



Disposer régulièrement les boules sur la plaque graissée.

Entailler les petits pains cuits en diagonale avec un couteau-scie.

- Pain Pascal Grec -

Préparation :
2 h 10 minutes +
1 h 40 minutes
de levage
Cuisson :
40 minutes

Pour 1 pain

7 g de levure
2 cuil. à soupe d'eau tiède
1/2 tasse de lait
60 g de beurre
1/2 cuil. à café de sel
1/4 de tasse de sucre en poudre
1 zeste d'orange
2 1/2-3 tasses de farine
1 cuil. à café d'anis moulu
1 œuf battu

Décoration
1 œuf battu
1 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de graines de sésame, 1 cuil. à soupe d'amandes mondées hachées et 1 cuil. à soupe de sucre en poudre

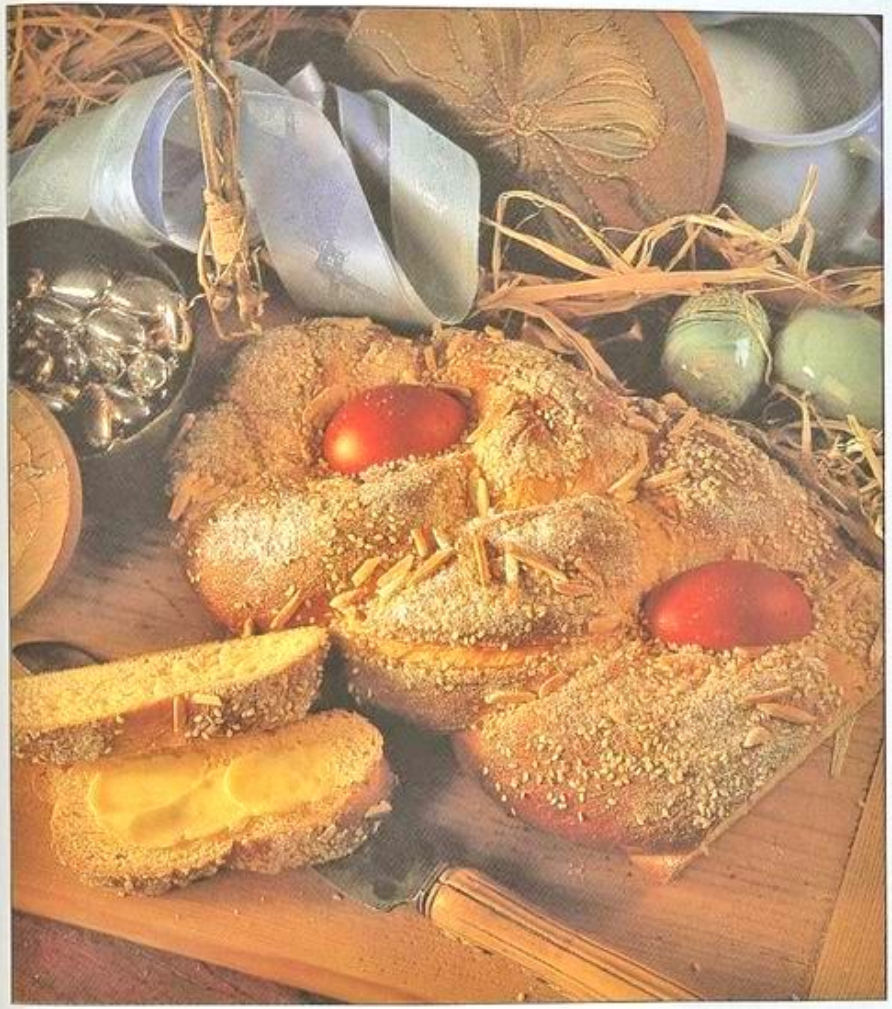
1. Graisser une plaque avec du beurre fondu ou de l'huile. Dissoudre la levure dans l'eau tiède et laisser reposer 5 mn environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. Faire chauffer le lait, le beurre, le sel, le sucre et le zeste d'orange dans une petite casserole. Verser 2 1/2 tasses de farine et l'anis dans une grande terrine. Creuser un puits au centre, ajouter la levure, la préparation au lait et l'œuf. Incorporer peu à peu à la farine en battant jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2. Mettre sur une surface farinée ; pétrir 10 mn en incorporant le reste de farine pour obtenir une pâte souple et homogène. Remettre dans une terrine graissée et badigeonner la surface de la pâte avec du beurre fondu ou de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert.

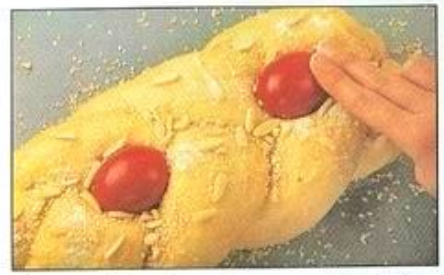
3. Enfoncer le centre de la pâte, pétrir 1 minute. Partager la pâte en 3 morceaux d'égale grosseur. Étaler la pâte et former 3 cordons de 35 cm de long. Natter les cordons et replier les extrémités sous la natte. Mettre sur la plaque, badigeonner avec le mélange d'œuf battu et de lait ; parsemer de graines de sésame, d'amandes et de sucre (si vous utilisez des œufs peints, mettez-les maintenant sur le pain). Laisser lever 40 mn à couvert dans un endroit chaud.

4. Préchauffer le four à 180°C. Laisser cuire 30 à 40 mn. Le pain doit sonner creux quand on le tapote. Servir chaud.

Note - Ce pain natté à l'anis, décoratif et délicieux, est originaire de Grèce où on le sert traditionnellement à Pâques, avec des œufs peints en rouge nichés dans la natte. Pour décorer le pain pascal avec des œufs durs peints, prendre 1 ou 2 œufs de poule ou 3 ou 4 œufs de caille et du colorant alimentaire rouge. Enfoncer les œufs peints dans la natte avant le levage final. On trouve le colorant rouge dans certains magasins d'alimentation, avec une notice expliquant comment peindre les œufs.



Parsemer la natte de grains de sésame, d'amandes et de sucre.



Si vous utilisez des œufs rouges, enfoncez-les dans la pâte nattée avant le levage final.

- Petits pains de Chelsea -

Préparation :
25 minutes +
1 h 30 minutes
de levage
Cuisson :
25 minutes

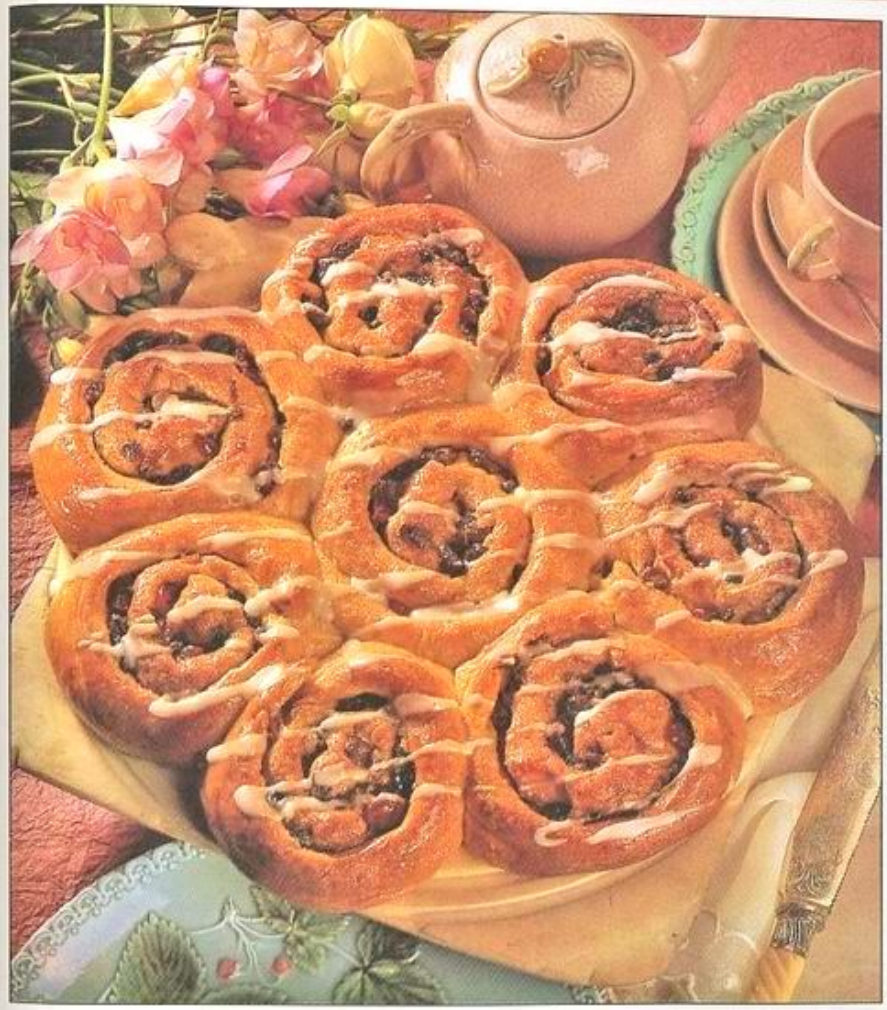
Pour 24 petits pains

7 g de levure
1 cuil. à café de sucre
1 cuil. à soupe de farine
1/2 tasse de lait tiède
2 1/2 tasses de farine tamisée
125 g de beurre en parcelles
1 cuil. à soupe de sucre
1/2 cuil. à café d'épices mélangées
1 œuf battu
2 cuil. à café de zeste de citron
60 g de beurre
1/4 de tasse de sucre roux
1 tasse de fruits secs mélangés
1/2 cuil. à café d'épices mélangées

Glaçage
1 cuil. à soupe de lait
2 cuil. à soupe de sucre

Glaçage au sucre glace
1/2 tasse de sucre glace
1-2 cuil. à soupe de lait

1. Graisser une grande plaque avec du beurre fondu ou de l'huile. Verser la levure, le sucre et la farine dans une petite terrine. Ajouter peu à peu le lait et bien remuer. Couvrir, mettre de côté jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mettre les 2 1/2 tasses de farine, le beurre, le sucre et les épices dans le bol du mixeur. Battre 30 secondes pour que le mélange soit fin et friable. Ajouter l'œuf, le zeste de citron et le mélange à base de levure ; battre 15 secondes.
2. Mettre sur une surface farinée et pétrir 2 mn, former une boule. Mettre dans une grande terrine graissée, laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer le centre de la pâte ; pétrir 2 mn.
3. Préchauffer le four à 210°C. Battre le beurre supplémentaire et le sucre roux au batteur électrique dans une petite terrine jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Étaler la pâte pour obtenir un rectangle de 40 x 25 cm. Tartiner avec du beurre et du sucre en laissant un bord de 2 cm sur l'un des grands côtés. Répandre dessus le mélange de fruits et d'épices. Rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur, former une bûche. Couper le roulé en 8 tranches d'environ 5 cm de large avec un couteau bien aiguisé. Disposer les tranches côte à côte sur la plaque, les coutures vers l'intérieur, aplatir un peu. Laisser lever 30 mn à couvert dans un endroit chaud.
4. Faire cuire les petits pains 20 mn dans le four préchauffé pour qu'ils soient dorés et à point. Sortir du four et badigeonner abondamment avec le glaçage. Laisser refroidir sur grille.
Pour faire le glaçage : faire chauffer le lait et le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange commence à bouillir. Ôter du feu.
Glaçage au sucre glace : bien mélanger le sucre glace et le lait. Verser lentement sur les petits pains dorés refroidis.



Étaler du beurre et du sucre sur la pâte en laissant un bord d'environ 2 cm.

Disposer les tranches côte à côte, la couture à l'intérieur.

- Monkey bread (pain de singe) -

Préparation :
30 minutes +
2 h de levage
Cuisson :
45 minutes

Pour 1 pain

- **2 sachets de 7 g de levure**
- **1/2 tasse d'eau tiède**
- **1 tasse de lait**
- **60 g de beurre**
- **1/2 tasse de sucre en poudre**
- **4 ou 5 tasses de farine**
- **1/2 cuil. à café de sel**
- **1 œuf battu**
- **125 g de beurre fondu**
- **1/2 tasse de sucre roux**
- **1/2 tasse de raisins secs**

1. Graisser un grand moule à gâteau de Savoie ou à kouglof avec du beurre fondu ou de l'huile. Dissoudre la levure dans l'eau tiède, couvrir et laisser de côté jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Faire chauffer le lait, le beurre et le sucre jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Verser 4 tasses de farine et le sel dans une grande terrine. Creuser un puits au milieu. Ajouter la levure, le mélange à base de lait et l'œuf ; bien remuer. Incorporer de la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2. Mettre sur une surface farinée. Pétrir 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit homogène ; mettre dans une terrine graissée. Badigeonner la surface avec du beurre fondu ou de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.

3. Enfoncer le centre de la pâte et pétrir 1 minute. Détacher des morceaux de la grosseur d'une balle de golf. En faire de petites boules lisses. Mélanger le beurre fondu, le sucre roux et les raisins. Avec une cuillère métallique, tremper chaque boule dans le mélange et l'enrober.

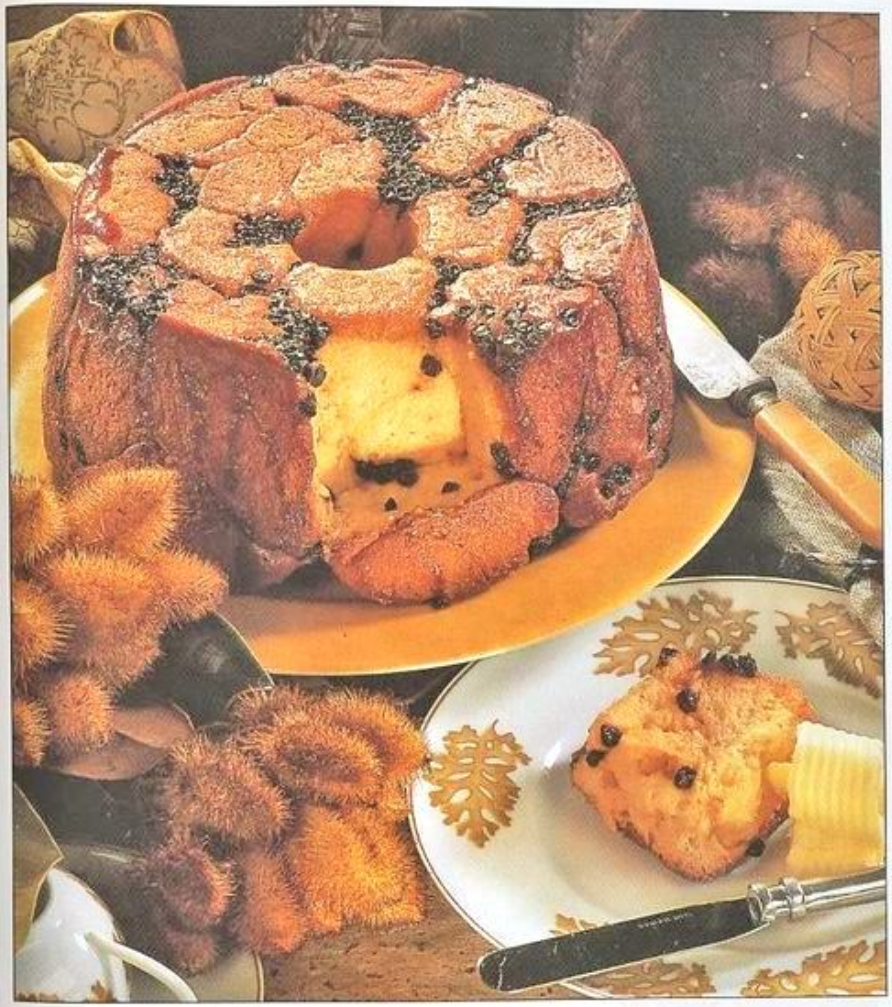
4. Disposer 2 couches de boules dans le moule. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Préchauffer le four à 210°C et laisser cuire 10 mn. Réduire à 180°C et faire cuire 30 à 35 mn. Laisser 10 mn dans le moule, puis retourner sur une grille. Poser doucement le moule sur le pain et laisser refroidir. De cette manière, les boules resteront intactes. Retourner sur un plat, couper en tranches ou détacher les boules avec les mains.

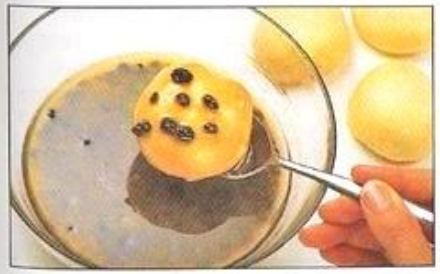
Servir ce pain sucré avec du beurre pour le petit-déjeuner ou le thé.

Note - L'authentique Monkey Bread est cuit dans un moule profond comme le moule à gâteau de Savoie ou à kouglof. On trouve ces moules dans les magasins d'ustensiles de cuisine.

Ce pain est populaire en Amérique du Nord, bien que l'origine du nom ne soit pas très claire – peut-être a-t-il un rapport avec la forme insolite du pain.

Ce pain se conserve 5 jours dans un récipient hermétique ou 1 mois au congélateur.





Tremper et enrober chaque boule avec le mélange de beurre, de sucre et de raisins.

Remplir le moule graissé avec 2 couches de boules.

- Kringle -

Préparation :
45 minutes +
30 minutes de levage
Cuisson :
30 minutes

Pour 1 pain

60 g de beurre fondu
2-2 1/2 tasses de farine
7 g de levure
1/4 de tasse d'eau tiède
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/4 de cuil. à café de sel
1/3 de tasse de crème réchauffée
1 œuf battu
1 œuf
1 cuil. à café d'eau
2 cuil. à soupe d'amandes effilées
Sucre en poudre pour saupoudrer

Garniture
1/2 tasse de sucre roux
1/2 tasse de noix hachées
1/2 tasse de dattes hachées

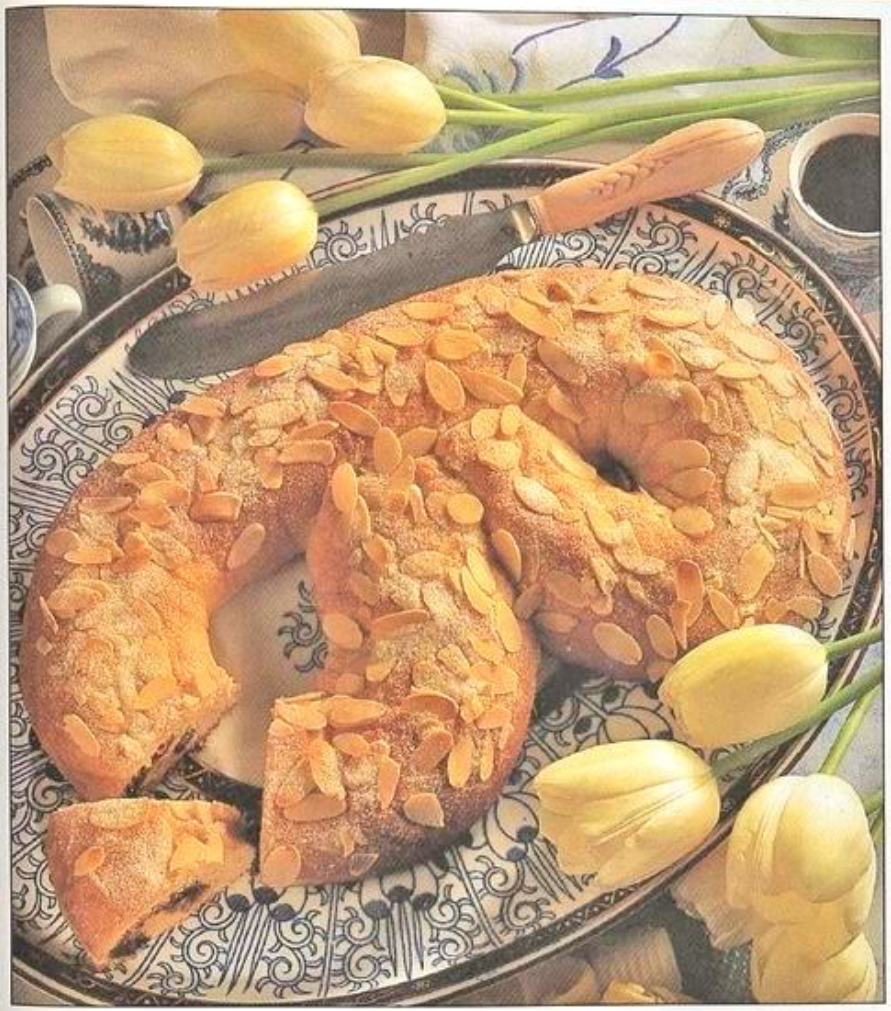
1. Graisser une plaque avec du beurre fondu ou de l'huile. Mélanger le beurre et 2 cuil. à soupe de farine dans une petite terrine. Etendre la préparation sur une feuille de papier huilé avec une spatule de façon à former un rectangle de 10 x 20 cm. Couvrir et mettre au frais.

2. Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Couvrir et mettre de côté jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Dans une grande terrine, mélanger 1 tasse de farine, le sucre, le sel, la crème, l'œuf et la levure. Incorporer de la farine pour obtenir une pâte homogène. Mettre sur une surface farinée et pétrir 10 mn environ pour que la pâte soit lisse et souple. Étaler et former un carré de 20 cm de côté. Soulever le papier huilé avec le beurre étalé et le retourner sur la pâte pour que le beurre se trouve au milieu. Oter le papier huilé. Replier un côté de la pâte sur le beurre, puis replier l'autre côté pour que les deux extrémités se touchent au milieu ; pincer la pâte pour la coller. Étaler pour former un rectangle de 15 x 30 cm. Replier le tiers supérieur du rectangle vers le bas, puis le tiers inférieur vers le haut. Terminer avec 3 couches de pâte. Faites faire un quart de tour à la pâte pour que la longue couture se trouve à droite ; presser les extrémités l'une contre l'autre. Étaler et plier encore trois fois. Si la pâte ramollit trop, la mettre au réfrigérateur pour qu'elle durcisse, et continuer.

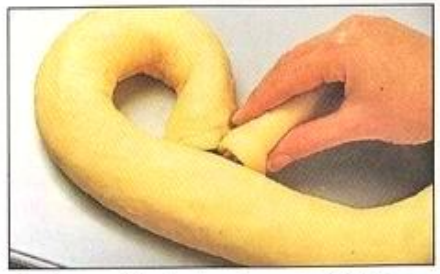
3. Garniture : Mélanger le sucre, les noix et les dattes. Étaler la pâte et former un rectangle de 15 x 70 cm. Éparpiller la garniture au centre de la pâte. Faire un roulé, avec la couture dessous. Badigeonner les bords et les extrémités avec l'œuf supplémentaire pour bien coller.

4. Mettre sur la plaque. Former un cercle, puis ramener les deux extrémités collées vers le centre, de façon à avoir un grand "B" majuscule. Bien coller avec le jaune d'œuf. Laisser lever 30 mn à couvert dans un endroit chaud. Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner la pâte avec un mélange de blanc d'œuf et d'eau ; parsemer d'amandes effilées et de sucre. Laisser cuire 25 à 30 mn. Retourner et laisser refroidir sur grille.

Note - Les boulangers scandinaves accrochent une image dorée de ce fameux pain au-dessus de la porte de leur boutique comme symbole de leur commerce. Le kringle a parfois la forme d'un fer à cheval. Il se conserve 5 jours dans un récipient hermétique et environ 1 mois au congélateur.



Étaler la garniture au milieu de la pâte étalée.



Faire se rejoindre les deux extrémités au milieu pour former un grand "B".

- Pain complet aux fruits -

Préparation :
40 minutes +
2 h de levage
Cuisson :
45 minutes

Pour 1 pain

3 1/2 tasses de farine
1 tasse de farine complète
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 cuil. à café de sel
7 g de levure
1 cuil. à soupe de zeste d'orange
1 tasse de jus d'orange frais
1/2 tasse d'eau tiède
2 cuil. à soupe d'huile
1 1/2 tasse de fruits secs entiers (abricots, dattes, figues et pruneaux)
1/2 tasse de raisins de Smyrne ou de muscats
1 cuil. à soupe de lait tiède
1 cuil. à soupe de sucre

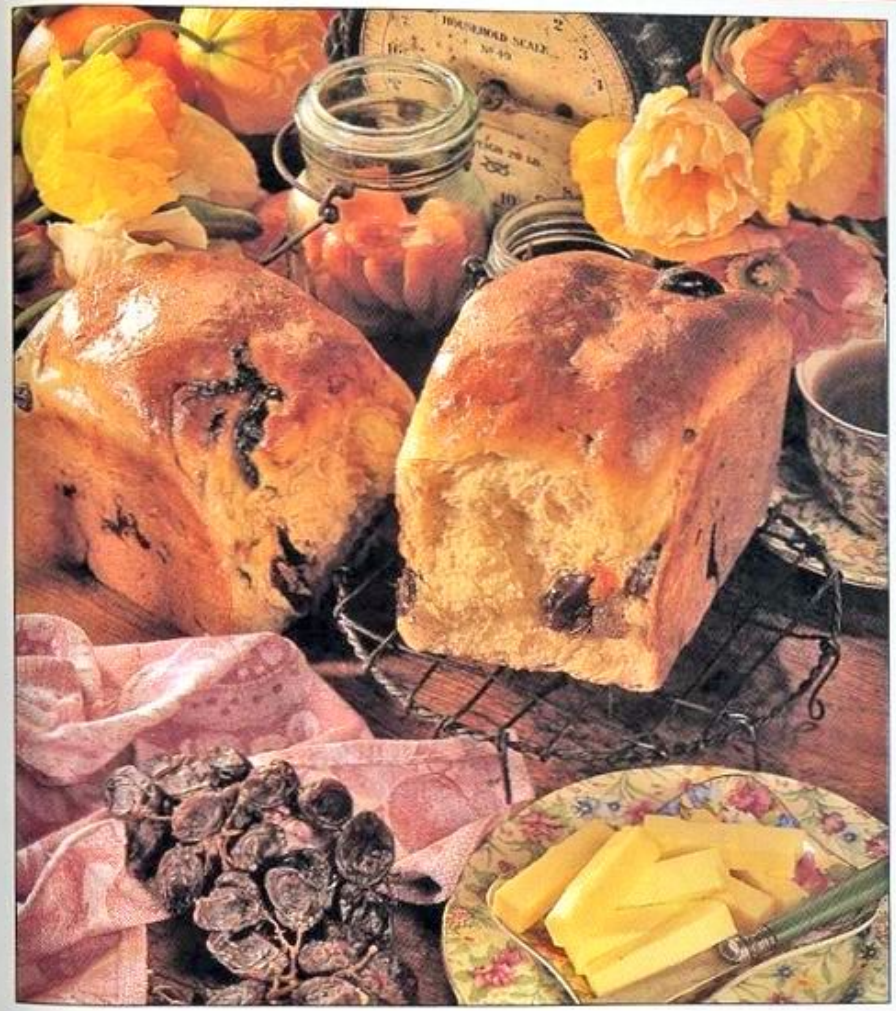
1. Graisser un moule à cake avec du beurre fondu ou de l'huile. Tapisser le fond avec du papier. Verser 3 tasses de farine, la farine complète, le sucre, le sel et la levure dans une grande terrine ; creuser un puits au milieu. Bien mélanger l'écorce d'orange, le jus d'orange, l'eau et l'huile pendant 2 ou 3 mn. Incorporer la farine nécessaire pour obtenir une pâte molle.

2. Poser sur une surface farinée. Pétrir 10 mn pour obtenir une pâte souple et homogène. La mettre dans une grande terrine graissée et badigeonner la surface avec de l'huile. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud.

3. Enfoncer le centre de la pâte et l'étaler. Mélanger les fruits secs avec les raisins et les muscats ; éparpiller la moitié des fruits sur la pâte. Replier soigneusement la pâte et incorporer les fruits en prenant bien soin de ne pas les écraser. Répéter l'opération avec le reste de fruits, en repliant la pâte jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis. Les fruits doivent rester entiers pendant le pétrissage.

4. Partager la pâte en 2 portions d'égale grosseur et former 2 boules lisses un peu allongées. Les mettre dans le moule. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Préchauffer le four à 210°C. Laisser cuire 10 mn. Réduire la température à 180°C et laisser cuire encore 30 mn. Couvrir avec du papier sulfurisé si la pâte brunit trop vite. Sortir du four ; badigeonner le dessus du pain avec un mélange de lait chaud et de sucre, remettre 5 mn au four. Badigeonner à nouveau avec le mélange de lait et de sucre, démouler et laisser refroidir sur grille. Servir avec du beurre au petit déjeuner ou à l'heure du thé.

Note - Ce pain peut également être servi avec du fromage.



Replier la pâte sur les fruits et mélanger en prenant bien soin de ne pas les écraser.

Placer les boules lisses légèrement allongées dans le moule graissé.

- Pain au malt -

Préparation :
45 minutes +
1 h 40 minutes
de levage
Cuisson :
40 minutes

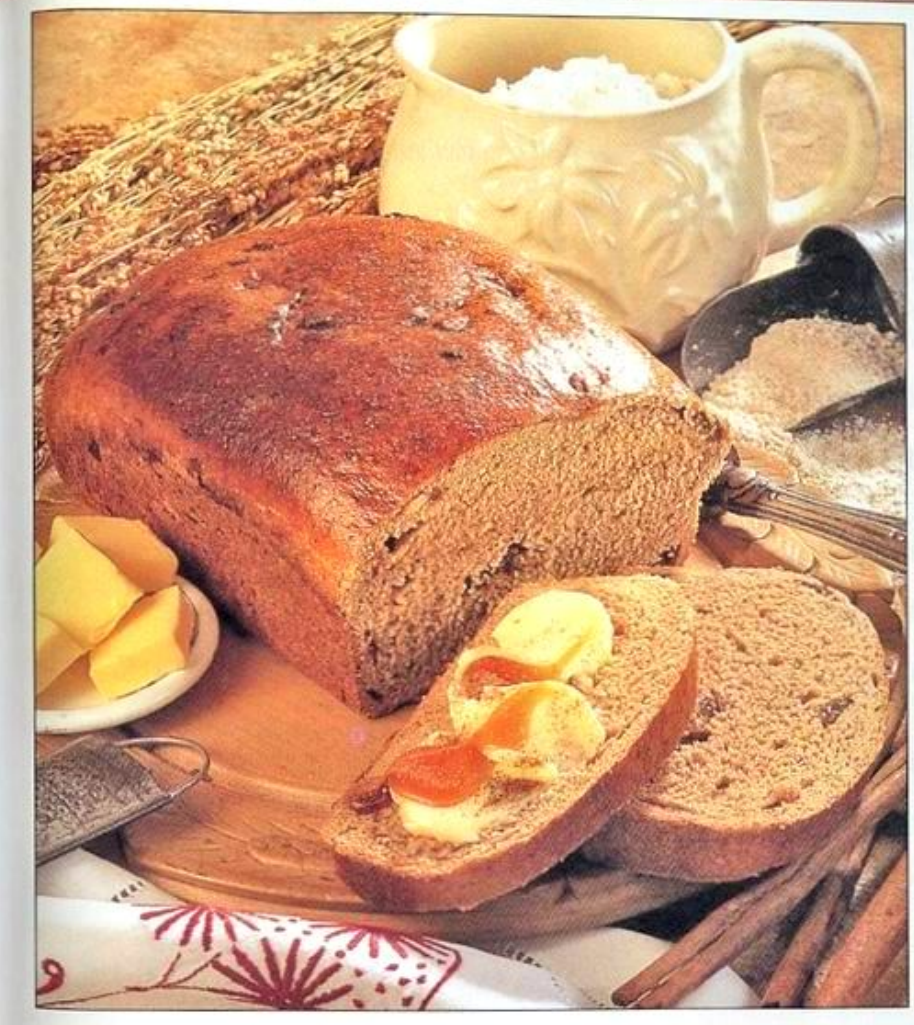
Pour 1 pain

1 tasse d'eau tiède
7 g de levure
1 cuil. à café de sucre
2 tasses de farine complète
1 tasse de farine
2 cuil. à café de cannelle moulue
1/2 tasse de raisins secs
30 g de beurre fondu
1 cuil. à soupe de mélasse
1 cuil. à soupe d'extrait de malt liquide
1 cuil. à soupe de lait tiède
1/2 cuil. à café d'extrait de malt liquide

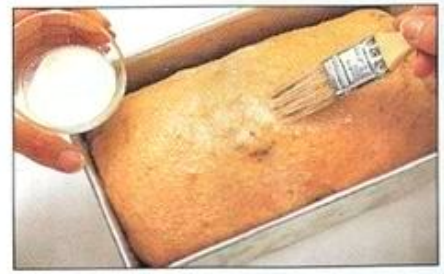
1. Graisser un moule à cake avec de l'huile, tapisser le fond avec du papier. Mélanger l'eau, la levure et le sucre dans un bol. Couvrir et laisser reposer 10 mn environ dans un endroit chaud pour obtenir un mélange mousseux. Verser les farines et la cannelle dans une grande terrine ; ajouter les raisins secs et bien mélanger. Creuser un puits au milieu. Incorporer le beurre fondu, la mélasse, le malt et la préparation à base de levure.
2. Travailler le tout pour obtenir une pâte molle. Mettre sur une surface farinée et pétrir 10 mn environ. Former une boule et la mettre dans une terrine légèrement graissée. Laisser lever 1 h à couvert dans un endroit chaud. Enfoncer le centre de la pâte. Pétrir 3 mn.
3. Étaler la pâte de façon à obtenir un carré de 20 x 20 cm ; enrouler la pâte sur elle-même, mettre la couture sur le dessous. Déposer dans le moule et laisser lever 40 mn à couvert dans un endroit chaud.
4. Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner le dessus de la pâte avec une préparation à base de lait et de malt. Laisser cuire 40 mn environ jusqu'à ce que la pâte brunisse et soit à point. Laisser 3 mn dans le moule avant de démouler et de retourner sur grille.

Tamiser la cannelle, la farine et la farine complète au-dessus d'une grande terrine.

Mélanger la farine et les raisins avec un couteau pour obtenir une pâte molle.



Étaler la pâte en carré, la couture en dessous.



Badigeonner la pâte levée avec le mélange de lait chaud et de malt.